

Nella nostra prima settimana da proprietari di galline, quattro anni fa, Helen venne a trovarci per constatare con i propri occhi la bizzarria dell'impresa. In genere faccio vedere il pollaio a chiunque si dichiari interessato alle galline. Helen rappresenta un'eccezione. È mia amica, e in quanto tale si dichiara interessata alla mia vita. In altre circostanze se ne sarebbe infischiata delle galline.

Venne a trovarci nella breve parentesi in cui il pollaio non era ancora stato insozzato dalle galline oltre il punto di non ritorno. Le pareti erano fresche di pittura, i topi non si erano ancora insediati tra i sacchi di sementi assortite, e in giardino cominciavano a spuntare timidi germogli e i delicati steli violacei di una pianta che non sono mai riuscita a identificare con certezza.

Le domande di Helen erano scontate, eppure di galline ne sapevo così poco da ignorare perfino le risposte alle domande scontate.

– Le galline sanno i loro nomi? – mi chiese. Io so solo che non hanno mai risposto a un nome specifico: reagiscono indifferentemente a qualsiasi parola pronunciata in tono ascendente, nella speranza che alla voce segua una profferta di cibo.

– Gli piace essere trattate come cagnolini? – Detto ciò, Helen fece un passo indietro affinché non scambiassi la

domanda per una richiesta. – S'incazzano quando gli prendi le uova?

Non sapevo rispondere a nessuna di quelle domande.

– Ti hanno mai fatto l'uovo in mano? – insisté lei.

– No -. A tutt'oggi, non mi sono mai vista deporre un uovo nel palmo da una gallina.

Quel giorno le uova non le avevo ancora raccolte. In una piccola conca di paglia ammaccata c'erano due uova marroncine, uno chiaro come tè al latte, l'altro scuro e un po' arancione. All'epoca non sapevo ancora collegare le uova alle galline che le avevano deposte.

– Te lo regalo -. Misi in mano a Helen l'uovo chiaro, che era anche il piú piccolo dei due. Lei rimase lí con le dita aperte e rigide.

– Cosa dovrei farci? – chiese.

– Cucinalo, mangialo.

– Adesso, dico. Che ne faccio? – Anziché stringerlo, si limitava a tenere l'uovo in bilico sul palmo aperto, tollerandone la presenza, credo, solo in nome della nostra amicizia. L'uovo non era molto pulito. La pulizia di un uovo è direttamente proporzionale all'eventualità che l'ospite lo accetti di buon grado e lo sostenga nella maniera che piú si addice a un uovo, con forza uguale ma di segno opposto rispetto al peso di ciò che custodisce nella mano a coppa, creando una perfetta illusione di equilibrio e sospensione a mezz'aria.

– È cotto? – chiese Helen. – Lo sento tiepido -. Mi aveva visto raccogliere l'uovo dalla paglia, la paglia schiacciata sopra e sotto e ai lati nel perfetto calco di una gallina che cova, un pagliericcio del primo paleolitico, eppure formulò la domanda ad alta voce.

– È fresco, – dissi. – Lo senti tiepido perché è fresco.

– Ti si è mai aperto un uovo in mano?

A tutti può sorgere il dubbio che da un uovo tiepido, deposto di recente da una gallina, stia lí lí per nascere un pulcino. È il calore dell'uovo a suggerirci un'idea ormai da tempo rimossa dall'esperienza. Tra le conquiste della nostra generazione, dobbiamo annoverare anche la perdita della nozione di uovo come fonte di vita. La confusione non nasce dal fatto che la gente abbia smesso di mangiare uova, e tantomeno dal fatto che abbia smesso di cucinarle. Al contrario: le consumiamo a un ritmo forsennato, e sebbene le ricette piú creative siano opera di cuochi professionisti, nelle case di tutto il mondo le uova vengono cucinate con una creatività che in passato non si era mai sperimentata. E non è vero neppure che le uova fanno male o che fanno ingrassare. Anzi: ormai abbiamo capito che fanno meno male del previsto e che non ci rendono piú grassi di quanto già siamo. Il problema è che le persone hanno smesso di vedere il legame tra un uovo appena deposto da una gallina e piazzato sul palmo della loro mano e quello che comprano al supermercato. Un uovo che deve il suo tepore al fatto di essere stato dentro il corpo di una gallina è un'immagine troppo sfrenata per essere elaborata come le altre. Se un uovo fresco, anziché in mano a qualcuno, viene sistemato direttamente nel cartone, la confusione su cosa farse-ne scompare come per magia.