

UMMOAELEWE
Idioma Español
Nº de Copias 1
Sr. Fernando Sesma Manzano
MADRID ESPAÑA

LA VIDA COTIDIANA EN UMMO.

Por último el conjunto circula por una Cámara (Ustedes la llamarían HORNO) en la que pese a que su temperatura es la misma que la del medio ambiente, la carne se calienta provocando la agitación molecular de sus tejidos por medio de variaciones del campo gravitatorio a muy alta frecuencia (Sesenta millones de megaciclos por segundo $6 \cdot 10^{13}$ MH) (1)

Ya ha concluido el GEE (MARIDO) su preparación. Mientras tanto, su esposa, sus padres y el hijo menor se han vestido de nuevo con otros vistosos EEWEE (Túnicas circulares) de rico colorido (Los que fueron usados por ellos mismos anteriormente, han sido arrojados al IMAAUIII (SUMIDERO) disueltos por la acción de los ácidos y desintegrados después como basura, convertida luego en Hidrogeno libre. Nuestras prendas de vestir no se usan casi nunca varias veces, ni se lavan. Son fabricadas unos uiw antes de su utilización en el mismo XAABII (VIVIENDA). No “conocemos” los tejidos.

Va a comenzar la primera comida de la jornada. Son aproximadamente las 225 UIW. Apenas ha concluido el alba, y nuestro IUMMA se yergue radiante entre las altas brumas añiles y anaranjadas de la mañana.

Ustedes pensarán que este ágape corresponde al desayuno terrestre, y en realidad es así con la diferencia de que esta comida es la más larga y copiosa del día. Es decir la de más rico contenido calórico dentro de este intervalo de 600 uiw.

Ello es mucho más racional que la costumbre en el Planeta Tierra. No olviden que el hombre y la mujer han de hacer frente al desgaste energético por su trabajo matutino, y por tanto han de regular perfectamente su metabolismo basal, compensando esas pérdidas con una fuerte alimentación temprana.

Hoy realizarán esta comida en el interior del XAABIUANAA (VIVIENDA) como el día anterior transcurrió por entero entre las rocas, cabe el riachuelo del bosquecillo cercano de altos IGUU (Vegetal con cierto parecido a los antiguos helechos arborescentes del Planeta Tierra).

Todos se reúnen en el mismo UAMIIXAABII (Pieza cocina) y cada uno abre su propio XAXOOU (ASIENTO) en el pavimento. Alrededor estos; de una zona rectangular del suelo. (IMAGEN 10)



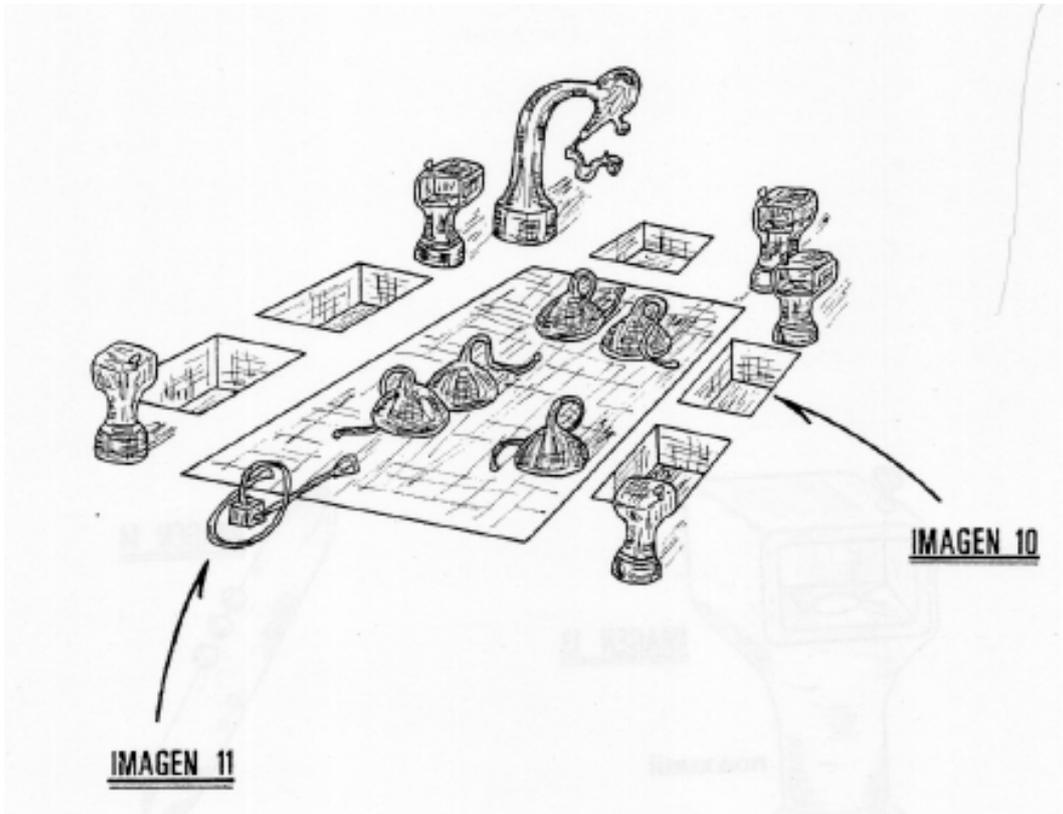
El UGEE (NIÑO) hace emerger también del pavimento un tubo flexible metálico (IMAGEN 11) en cuyo extremo aparece una boquilla de aspersion.

Una nube amarillenta de finas gotitas es pulverizada sobre el suelo. Ustedes pensarían que esta pintando el parquet. En realidad se trata de crear una fina película que protege al pavimento y sirve de mantel.

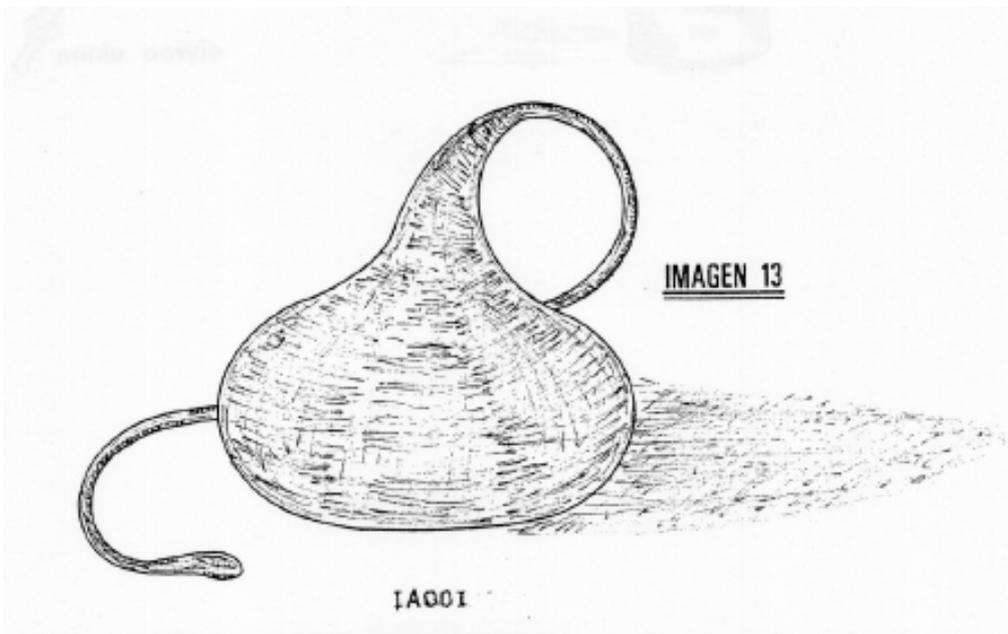
También del suelo se elevan unos equipos (IMAGEN 12) que llamamos NAAXUNII cuya función explicaremos más adelante.

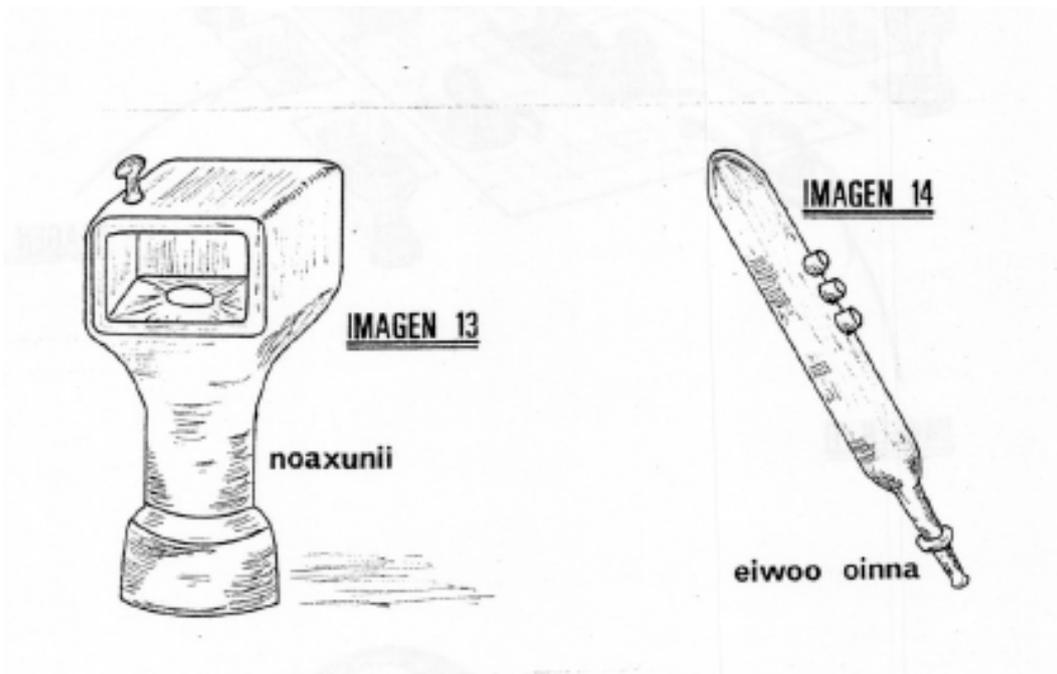


El GEE y el YIE (ESPOSO y ESPOSA) (2) colocan sobre el suelo los IOAOOI (RECIPIENTES PARA ALIMENTOS LIQUIDOS). De estos existen muchos modelos uno de los cuales les expresamos en la (imagen 12).



(Nota U-C: En blanco y negro los dibujos que aparecen en la compilación Aguirre)





Consta cada IOAOOI de tres a cuatro recipientes o cámaras esféricas que conservan durante su ingestión los caldos cocinados manteniéndolos a temperatura constante. Estos caldos llamados por nosotros UAMIIGODAA son succionados a través de largos tubos flexibles.

Va a comenzar la UOUAMII (COMIDA NÚMERO CERO).

Se inicia esta, con unos UIW de silencio. Todos cierran los ojos y procuran acomodar sus mentes a una constelación de gratos recuerdos. Son evocadas vivencias diversas, rasgos de humor, incidentes festivos.

Este preámbulo es necesario para impregnar el curso de la comida de un ambiente de paz y sana alegría.

Tal ambiente mental es imprescindible para el organismo humano; Existen unas razones psicosomáticas para obrar de este modo. En efecto: Las alteraciones emocionales negativas; tales como los estados de ansiedad, el temor o el miedo, las tristezas, las preocupaciones; inhiben la normal segregación de los jugos digestivos provocando serios trastornos del aparato correspondiente. Es curioso observar como ustedes ignoran prácticamente este principio pese a que el avance de la medicina psicosomática terrestre les debiera haber orientado seriamente en este aspecto.

Es preciso pues que entre los instantes que preceden a la comida, y el final del proceso digestivo, la célula familiar se sienta unida espiritualmente en la alegría mutua. Los niños desde muy pequeños adquieren este tipo de hábito o reflejos de modo que el control mental es muy activo. En un momento se bloquean en el Campo de la consciencia todas las preocupaciones del trabajo, la actividad pensante referente a los estudios en curso se reduce al mínimo, el individuo sufre una regresión momentánea a la fase infantil, desprovista de problemas trascendentes y exenta de una sensibilidad espiritual aguda.

Los padres e hijos apenas hablan durante la comida ni gesticulan. Sus movimientos o dinamismo muscular es reposado. Se miran entre ellos, se sonríen. Los gestos cómicos se prodigan mucho siendo acogidos con una complacencia y satisfacción exenta de risas estentóreas.

Han comprendido pues ustedes que tal comportamiento no puede interpretarse como un rito o un fruto de costumbres ancestrales, sino que se sustenta sobre la base de una necesidad Psicofisiológica.

Todos llevan a sus bocas los extremos (BOQUILLAS dirían ustedes) de esos largos tubos que parten de los DADOI. Esto les recordaría a ustedes los NARGUILE de los fumadores orientales del Planeta Tierra. Está pues; comenzando la succión de los UAMIIGOODAA (Alimentos líquidos).

Es muy grande la variedad de estos últimos. Se trata de mezclas vegetales de extractos animales, de esencias aromáticas sintéticas etc. Composiciones que a ustedes les recordarían sin duda exóticas sopas o salsas de lejanos países terrestres.

Ricas en lípidos o grasas, con gran porcentaje de Hidratos de carbono, aromatizadas y tónicas, contienen una extensa gama calibrada (Para cada individuo) de los factores necesarios para el metabolismo humano. (Glucosa, galactosa, ácidos grasos, cloruros, Calcio, Potasio Tiamina, Riboflavina, nicotilamida, ácido ascórbico... Todas ellas (excepto algunos compuestos de fósforo y Manganeso) conocidas por ustedes los terrestres.

Algunas de estas UAMIIGOODAA son ligeramente dulzones, otros de sabor ácido aromatizado, y débilmente salino los mas. Contrastándolas nosotros con algunos alimentos terrestres recordamos ciertos sabores afines, como son los de ciertos mariscos, y los de ciertas algas comestibles muy apreciadas en el Japón.

No usamos pues el instrumento CUCHARA de los terrestres que tanto nos llamó la atención a nuestra llegada en Francia. La succión por medio del flexible tubo recuerda a esas pajas utilizadas por ustedes para la ingestión de bebidas refrescantes, con la diferencia de que nuestros tubos llevan un sistema de caldeo termostático y que el líquido fluye impulsado con una débil presión controlada (IMAGEN 12).

Llega ahora el momento de los UAMIIGOOINUU (ALIMENTOS SÓLIDOS) pero antes todos harán uso del NAAXUNII. Esto requiere una breve explicación previa:

En nuestro Planeta los alimentos se llevan a la boca, cuando son sólidos por medio de los dedos. Estos han adquirido ya una gran presteza para prenderlos. Más se considera antihigiénico y molesto, que la epidermis se manche o sea atacada por los componentes grasos de los mismos, los colorantes, etc.

Antiguamente se utilizaban unos finos guanteletes transparentes para esta función. Más desde hace mucho tiempo no falta a las horas de la comida en el Xaabiuaanaa (VIVIENDA) este dispositivo o equipo donde nuestros hermanos introducen las manos (IMAGEN 13). Estas son rociadas por una fina pulverización (Hidrosoles dosificados) que al solidificarse al contacto con la epidermis la envuelven de una fina capa protectora que rechaza (por efectos de la tensión superficial) a todas las sustancias grasas.

Cada vez que cambiamos de Plato como ustedes dirían, podemos en el mismo NAAXUNII disolver ese fino guante artificial parecido al colodión usado por los químicos terrestres, y sustituirlo por otro, lo que equivale a lavarnos las manos sin auxilio de agua o detergente (no interpreten por esto, que el lavado no existe, como veremos más adelante).

Tampoco utilizamos cuchillos. Nuestro EIWO OINNA realiza las funciones técnicas de cortador. Su forma exterior recuerda (IMAGEN 14) uno de esos lápices múltiples empleados por los terrestres. Emite por su extremo un fino haz muy energético de ondas (Frecuencia constante de $7,9 \cdot 10^{14}$ ciclos por segundo) que secciona limpiamente a los alimentos hasta una profundidad que puede regularse enfocando el haz cónico de alta frecuencia. (Esta frecuencia está comprendida en la gama denominada por ustedes ULTRAVIOLETA).

Se inicia esta segunda etapa de la comida con unas rodajas de AIMMOA que se comen independientemente de los otros alimentos.

Es el AIMMOA un fruto de gran tamaño de suave sabor, y pulpa de estructura alveolar y composición feculenta muy rica en Hidratos de carbono, carente de grasas y que en nuestro Planeta ha constituido desde épocas muy remotas el alimento básico del UMMOAOO (Hombre de UMMO) como lo ha sido entre ustedes el pan o el fruto del ARTHOCARPUS en Ceilán o Polinesia.

En realidad, el valor energético del AIMMOA es menor que el del Pan Terrestre (Se evalúa en unas 2,30 calorías por gramo) pero en cambio su amplio contenido en sales y factores vitamínicos lo convierten en un excelente alimento natural.

Eliminado el endocarpio (VED IMAGEN 15) o "CORAZÓN" del AIMMOA se corta en amplias rodajas anulares y se come solo o impregnado en OIBIIA (Extracto graso de un animal marino), o bien espolvoreándolo con maltosa pura y gasificándolo con ciertas esencias sintéticas.

Los comensales vuelven a introducir sus manos en el NAAXUNII para disolver la capa protectora y renovarla.

El siguiente alimento puede ser la sabrosa carne de OOGIXUAA. Carne de color ambarino. El OOGIXUA corresponde a una especie de vertebrados que no existe tampoco en la Tierra y que presenta características propias de los REPTILES terrestres. Su cuello y cola son largos, Las cuatro extremidades presentan una morfología peculiar que no hemos hallado en ningún animal en el Planeta de ustedes

(de saurios actuales o antediluvianos). Nuestros mayores ejemplares pueden alcanzar casi un ENMOO (Un ENMOO equivale a 1,87 metros).

Su carne es la más apreciada de UMMO, y estamos seguros que los paladares terrestres, si estuviesen exentos de prejuicios frente al origen de tal alimento, la encontrarían muy sabrosa.

En nuestro Planeta no utilizamos para el tratamiento de los alimentos cárnicos o vegetales (llamados por ustedes fritos) ninguna clase directa de grasa animal o vegetal. La cocción se realiza por medio de varios tipos clásicos de leche animal, dos de ellas muy populares, con rico contenido de ácidos grasos.

Una de ellas es la IDIIA OIXIIXI que se extrae del mamífero OIXXIIIXI cuya especie no tiene ningún parecido con las especies conocidas por ustedes, y catalogadas por los zoólogos de la Tierra.

Este herbívoro vertebrado de gran tamaño es volador y mamífero (En UMMO no conocemos a verdaderas aves pero existe gran variedad de mamíferos voladores). Sus alas membranosas no tienen siquiera parecido morfológico a las de los quirópteros de la Tierra (MURCIÉLAGOS).

Gran cantidad de OIXIIXI viven en cautividad para su utilización. Su caza se efectúa lanzando sobre ellos agujas teledirigidas de cuya punta mana un anestésico que las adormece y obliga a posarse en tierra. El sabor del alimento segregado por sus mamas es agridulce y sus componentes grasos se saponifican rápidamente dando al líquido un sabor rancio que si a nosotros nos agrada sobremanera dudamos resulte sabroso para ciertos paladares terrestres.

Otra leche utilizada por nosotros para condimentar, es la IDIIA GIIDII otro mamífero acuático cuya forma recuerda lejanamente al delfín y que vive en las profundidades de los mares polares de UMMO.

Así como el empleo de la IDIIA OIXIIXI data de los primeros tiempos de nuestra Humanidad, las propiedades dietéticas de la segunda leche citada fueron ponderadas muy recientemente.

Les interesará saber como curiosidad, que estos mamíferos cuya vida transcurre a profundidades de 500 ENMOO o aun más, (de las fosas marinas) no son retenidos en cautividad. Se les captura primero, tratándolos quirúrgicamente introduciendo en su corteza cerebral una serie de sondas o electrodos y proveyéndolos de un equipo AAXOO-UAXOO (EMISOR RECEPTOR).

El mamífero no sufre en absoluto por esta intervención ni por la acción posterior sobre su encéfalo.

Sus cerebros son controlados (aunque se encuentren a gran distancia) por medio de frecuencias ultrasónicas que se propagan en el agua y son remitidas después, por los receptores, por medio de impulsos codificados de control hasta llegar al neuroencéfalo.

El emisor envía a la base, datos sobre la evolución del metabolismo del animal que son registrados automáticamente. Cuando el animal está en celo, y en periodo posterior de cría. La Base de control emite órdenes codificadas que inhiben los movimientos voluntarios de la hembra, obligándola a dirigirse hasta la base donde

unos equipos automáticos situados en el fondo de la base submarina, les extraen la leche y la envían por canalizaciones hasta la Tierra.

Aunque nuestra industria química elabora sintéticamente todos los componentes de estas clases de leche, es más apreciada la auténtica, que por otra parte se extrae en abundancia sin necesitar recurrir a su elaboración artificial.

En otros casos las carnes se elaboran aprovechando sus mismos componentes grasos (Lo que ustedes denominan asados (Pero siempre condimentadas con productos tónicos no excitantes ni nocivos aunque mucho más aromáticos que algunas especias terrestres).

(1) Observen que el calentamiento de los alimentos no lo realizamos por inducción electromagnética de alta frecuencia. Tal sistema lo abandonamos tiempo atrás, puesto que las temperaturas alcanzadas en el seno del alimento eran muy difíciles de controlar por ser función de la composición química de los tejidos celulares.

Sin embargo seguimos utilizando en las comidas realizadas frente a la naturaleza, el antiquísimo procedimiento de soflamar los alimentos con la simple combustión, en medio: "oxígeno". (LLAMA NORMAL EN EL AIRE).

Las altas frecuencias de tipo gravitatorio son mucho menos energéticas que las de tipo electromagnético pese a que son reforzadas por un efecto de "autoresonancia" gravitatoria, por ello solo son utilizadas para estas pequeñas aplicaciones domésticas y para las comunicaciones. [Volver](#)

(2) En nuestro lenguaje no existe el modo gramatical denominado por ustedes "ARTICULO" Los vocablos femeninos y masculinos son siempre distintos en su fonema y expresión gráfica. Perdónenos si a veces inadvertidamente escribimos EL YIE en vez de expresar LA YIE (MUJER). [Volver](#)