

UMMOAELEWE

Lingua Spagnolo

Numero di copie 1

Sig. Fernando Sesma Manzano

MADRID SPAGNA

## LA VITA QUOTIDIANA SU UMMO

L'insieme passa infine in un Ambiente (che voi chiamereste FORNO) nel quale, anche se la temperatura è la stessa dell'ambiente circostante, la carne si riscalda per l'agitazione molecolare nei suoi tessuti provocata da un campo gravitazionale di frequenza molto elevata (sessanta milioni di megacicli al secondo:  $6 \cdot 10^{13}$  Mc/sec.) (1)

---

Il GEE (marito) ha già terminato la sua preparazione. Intanto, la sua sposa, i genitori ed il figlio piccolo si sono già vestiti con altri abiti EEWEE (Tuniche circolari) di colori sgargianti (Quelli che erano stati utilizzati in precedenza sono stati gettati nello IMAAUII (SCARICO) e decomposti dall'azione di acidi ed in seguito disintegrati come spazzatura, mediante conversione in Idrogeno libero. I nostri abiti non vengono mai utilizzati ne' lavati più volte. Vengono fabbricati qualche uiw prima della loro utilizzazione nella stessa XAABII (CASA). Noi non "conosciamo" i tessuti.

Il primo pasto della giornata sta per cominciare. Sono circa le 225 UIW. L'alba è appena terminata e la nostra IUMMA compare raggiante fra le grandi brume indigo ed arancione della mattina.

Voi potreste pensare che questa fase corrisponda alla prima colazione terrestre, ed in effetti così è, con la sola differenza che questo pasto è il più lungo ed abbondante della giornata, ovvero quello che apporta il maggior contenuto calorico nell'intervallo di tempo di 600 uiw.

Questo è molto più razionale dei costumi del Pianeta Terra. Occorre ricordare che sia l'uomo che la donna devono compensare le perdite energetiche dovuti al loro lavoro della mattina, quindi devono regolare perfettamente il loro metabolismo basale compensando le perdite con un'alimentazione adeguata la mattina.

Oggi consumeranno il pasto all'interno della XAABIUANAA (abitazione) ma il giorno prima lo avevano consumato fra le rocce che costeggiano il ruscello del vicino boschetto di alti IGUU (vegetali con una certa rassomiglianza con le antiche felci arboreescenti del Pianeta Terra).

---

(1) Osservate che il riscaldamento degli alimenti non viene da noi ottenuto tramite induzione magnetica ad alta frequenza, sistema abbandonato da molto tempo a causa della difficoltà di controllare la temperatura interna del cibo a causa delle variazioni nella sua composizione chimica.

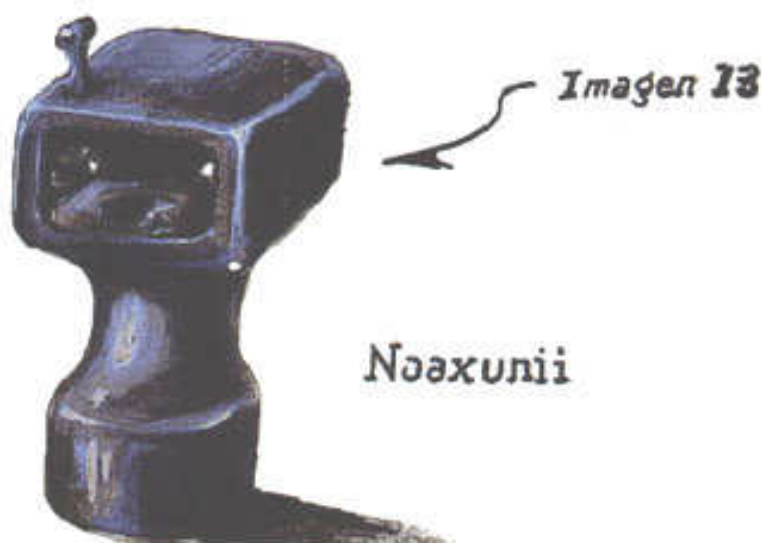
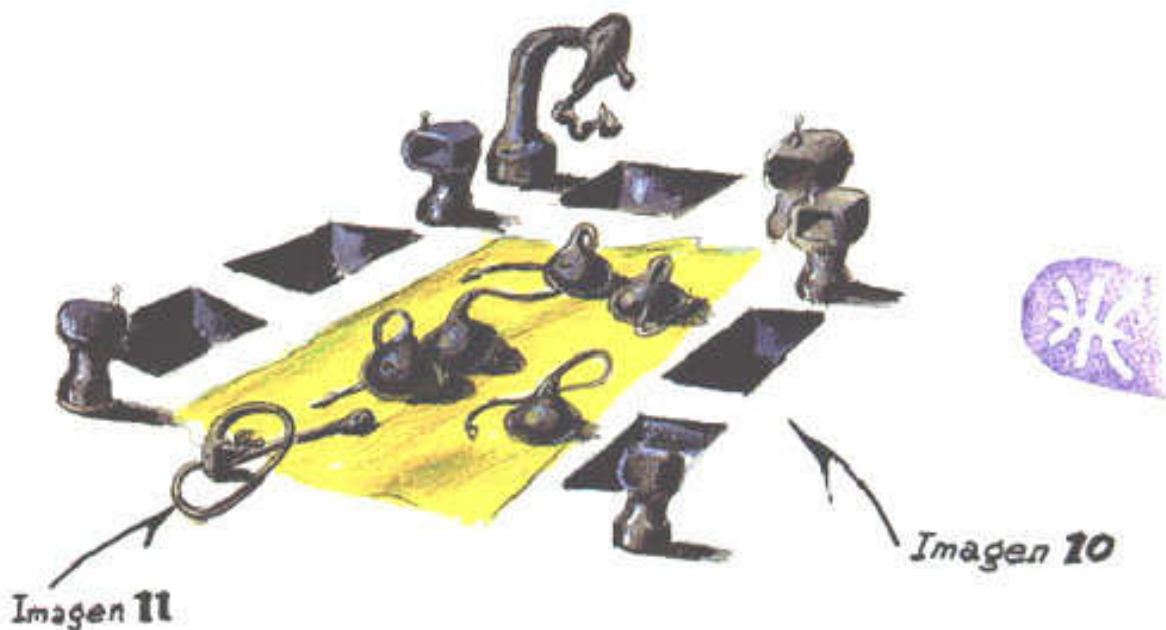
Quando ci troviamo però nella natura continuiamo ad utilizzare l'antichissimo metodo che consiste nel cuocere gli alimenti mediante la semplice combustione, ambiente: "ossigeno" (LA NORMALE FIAMMA IN ARIA).

Le alte frequenze di tipo gravitazionale sono molto meno energetiche di quelle di tipo elettromagnetico, per quanto siano rinforzate da un effetto di "autorisonanza" gravitazionale; per tale motivo sono utilizzate solo per piccole applicazioni domestiche e per le comunicazioni.

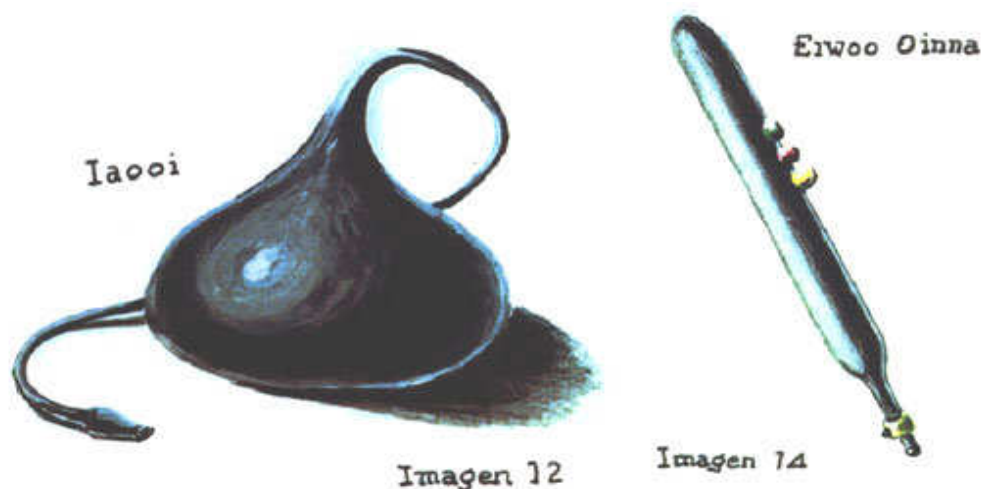
Ora si trovano tutti riuniti nella stessa UAMIIXABII (Cucina) e ciascuno apre il suo XAXOOU (SEDILE) nel pavimento, che ha forma rettangolare (IMMAGINE 10). L'UGEE (BAMBINO) fa anche uscire dal pavimento un tubo metallico flessibile (IMMAGINE 11) con all'estremità un filtro di asperzione.

Una nuvola giallastra di finissime goccioline viene polverizzata sul suolo. Voi potreste pensare che stia verniciando il pavimento. In realtà si tratta di creare una fine pellicola che protegge il pavimento e funge da tovaglia.

Dal suolo si ergono inoltre altri dispositivi (IMMAGINE 13) che noi chiamiamo NAAXUNII di cui descriveremo la funzione più avanti.



Il GEE ed il YIE (SPOSO e SPOSA) (1) appoggiano sul suolo gli IOA00I (RECIPIENTI PER ALIMENTI LIQUIDI); dei quali esistono molti modelli, uno dei quali è raffigurato nell'immagine 12



Ogni IOA00I è composto da 3 o 4 recipienti sferici che consentono di conservare a temperatura costante fino alla loro ingestione i cibi liquidi preparati. Queste minestre che noi chiamiamo UAMIIGODAA vengono aspirati mediante lunghi tubi flessibili.

Lo UOUAMII (PASTO NUMERO ZERO) ha così inizio.

Il pasto comincia con qualche UIW di silenzio nei quali ciascuno cerca, con gli occhi chiusi, di accomodare il proprio spirito con dei ricordi gradevoli di episodi simpatici, di eventi gioiosi.

Questo preambolo è necessario allo scopo di impregnare lo svolgimento del pasto di un ambiente di pace e sana allegria.

Un tale ambiente mentale è indispensabile per l'organismo umano; Vi sono delle precise ragioni psicosomatiche per agire in questo modo. In effetti: le alterazioni emozionali negative come gli stati di ansietà, il timore o la paura, tristezze, preoccupazioni eccetera inibiscono la normale secrezione dei succhi digestivi provocando seri problemi all'apparato corrispondente. E' curioso notare come voi ignoriate praticamente tale principio malgrado i progressi della medicina psicosomatica che avrebbero dovuto orientarvi seriamente in questo senso.

E' dunque necessario che nel periodo che va da i momenti precedenti il pasto fino alla fine del processo digestivo la cellula familiare si senta spiritualmente unita nella mutua gioia. I bambini ricevono fin dalla più tenera età questo tipo di abitudine, o riflesso, che li porta ad ottenere un controllo mentale molto attivo. In un momento vengono escluse dal Campo della coscienza tutte le preoccupazioni del lavoro, l'attività cosciente relativa agli studi in corso è ridotta al minimo, l'individuo sperimenta una regressione temporanea alla fase infantile, privo di problemi trascendenti ed esente da un'acuta sensibilità spirituale.

(1) Nella nostra lingua il modo grammaticale da voi chiamato "ARTICOLO" non esiste. I vocaboli maschili e femminili vengono distinti tramite la loro forma ed espressione grafica. Scusateci se a volte ci capita inavvertitamente di scrivere LO YIE al posto di LA YIE (FEMMINA).

Genitori e figli parlano pochissimo durante il pasto e senza gesticolare. I loro movimenti e dinamismo muscolare sono ridotti. Si guardano, si sorridono ed i gesti comici, accolti con compiacenza e soddisfazione, vengono prodigati ampiamente, pur senza essere accolti da risate stentoree.

Avete dunque compreso che tale comportamento non può essere interpretato come un rituale o un retaggio di ancestrali abitudini, ma è fondato su di una necessità Psicofisiologica.

Tutti portano adesso alla bocca le estremità (voi direste FILTRI) dei lunghi tubi che partono dagli IOA00I, che potrebbero ricordare i NARGHILE' dei fumatori orientali del Pianeta Terra. E' così cominciata la fase di aspirazione degli UAMIIGOODAA (Alimenti liquidi).

La varietà di questi ultimi è molto grande. Si tratta di miscele di origine vegetale, di estratti animali, di essenze aromatiche sintetiche, eccetera. Composizioni che vi farebbero sicuramente pensare a zuppe esotiche o salse di lontani paesi terrestri.

Ricchi in lipidi o grassi, con elevate percentuali di Idrati di carbonio, aromatizzati e tonici, contengono una ampia e calibrata (Per ciascun individuo) gamma di fattori necessari per il metabolismo umano. (Glucosio, galattosio, acidi grassi, cloruri, Calcio, Potassio, Iodio, Tiamina, Riboflavina, nicotinamide, acido ascorbico...). Tutti (tranne qualche composto di fosforo e Manganese) conosciuti da voi terrestri.

Alcuni di questi UAMIIGOODAA sono dolciastrici, altri hanno un gusto acido aromatizzato. e in maggior parte leggermente salino. Se dovessimo paragonarli ad alimenti terrestri, troveremmo sapori simili in certi frutti di mare ed alghe commestibili molto apprezzate in Giappone.

Noi non utilizziamo lo strumento terrestre chiamato CUCCHIAIO, che tanto ha attirato la nostra attenzione al nostro arrivo in Francia. La suzione per mezzo del tubo flessibile ricorda le cannucce che utilizzate per l'ingestione delle bibite rinfrescanti, con la differenza che i nostri tubi hanno un sistema di riscaldamento termoregolato e che il liquido fluisce per effetto di una debole pressione controllata (immagine 12).

E' arrivato ora il momento degli UAMIIGOOINUU (ALIMENTI SOLIDI), ma prima di questo tutti quanti avranno fatto uso del NAAAXUNII. Questo necessita di una breve spiegazione preliminare:

Sul nostro Pianeta gli alimenti solidi vengono portati alla bocca facendo uso delle mani, le cui dita hanno acquisito una grande agilità alla funzione. Ma si considera ant igienico e sgradevole che l'epidermide venga macchiata ed attaccata dalle componenti grasse, dai coloranti eccetera.

Anticamente venivano usati fini guanti trasparenti per evitare questo, ma ormai da lungo tempo in ogni Xaabiuanaa (CASA) si trova questo dispositivo nel quale all'ora dei pasti i nostri fratelli introducono le mani (IMMAGINE 13). Queste vengono asperse con una fine polverina (Idrosoli dosati) che si solidifica al contatto con la pelle, avvolgendola in una fine pellicola protettiva che respinge (per effetto della tensione superficiale) le materie grasse.

Ogni volta che cambiamo Piatto (per usare le vostre espressioni) dissolviamo nello stesso NAAAXUNII questo fine guanto artificiale simile al collodio utilizzato dai chimici terrestri, per sostituirlo con un altro, cosa equivalente al lavarsi le mani senza utilizzare

acqua o detergenti (non pensiate per questo che il lavarsi non esista, ma questo lo vedremo oltre)

Noi non utilizziamo coltelli. Il nostro EIWOO OINNA realizza la funzione tecnica di tagliatore. La sua forma esteriore (figura 14) assomiglia alle biro multiple utilizzate dai terrestri. Emette alla sua estremità un fine fascio molto energetico di onde (Frequenza costante di  $7,9 \cdot 10^{14}$  cicli al secondo) che seziona accuratamente gli alimenti fino ad una profondità che può essere regolata variando la messa a fuoco del fascio conico di alta frequenza (Questa frequenze è compresa nella gamma che voi chiamate ULTRAVIOLETTO)

Questa seconda fase del pasto comincia con delle rondelle di AIMMOA, che vengono mangiate indipendentemente dagli altri alimenti.

L'AIMMOA è un frutto di grande taglia dal sapore soave con polpa di struttura alveolare ed una composizione fecolare molto ricca di Idrati di carbonio, priva di grassi, che costituisce da tempo immemore l'alimento di base dell'UMMOAOC (Uomo di UMMO) come per voi il pane o il frutto dell'ARTHOCARPUS a Ceylon o in Polinesia.

In realtà il valore energetico dell'AIMMOA è meno elevato del Pane Terrestre (Circa 2,30 calorie per grammo) ma il suo grande contenuto di sali minerali e vitamine ne fa un eccellente alimento naturale.

Eliminato l'endocarpo (IMMAGINE 5) o ( "CUORE" ) dell'AIMMOA, questo viene tagliato in rondelle e viene mangiato da solo oppure impregnato di OIBIIA (Estratto grasso di un animale marino,) asperso di maltosio puro o gassificato con certe essenze sintetiche,

I commensali ritornano quindi ad introdurre le mani nel NAAAXUNII per dissolvere e rinnovare lo strato di protezione.

L'alimento seguente potrebbe essere la saporita carne di OOGIXUUA, una carne di colore ambrato (1) di un animale che corrisponde ad una specie di vertebrato inesistente sulla terra e che presenta le caratteristiche tipiche dei RETTILI terrestri, con collo e coda molto allungati ed estremità che dalla morfologia particolare che non abbiamo ritrovato sul alcun animale del vostro Pianeta (fra i sauri attuali ed antidiluviani). I nostri più grandi esemplari possono raggiungere la taglia di circa un ENMOO (un ENMOO equivale a 1,87 metri).

La sua carne è la più apprezzata su UMMO, e siamo certi che anche i palati terrestri, se privi di pregiudizio sull'origine di un tale alimento, la troverebbero molto gustosa.

Sul nostro Pianeta noi non utilizziamo per il trattamento degli alimenti vegetali o animali (che voi chiamate frittura) alcun tipo di grasso animale o vegetale. La cottura viene effettuata con diversi tipi classici di latte animale, dei quali due tipi dall'elevato contenuto di acidi grassi, sono i più popolari.

Uno di questi è l'IDIIA OIXIIXI, estratto dal mammifero OIXIIXII, la cui specie non ha nulla a che vedere con le specie da voi conosciute e catalogate dagli zoologi della Terra. Questo erbivoro vertebrato di grande taglia è un mammifero volante (Su UMMO non abbiamo dei veri uccelli, ma vi è una grande quantità di mammiferi volanti.) Le sue ali membranose non hanno niente in comune a livello morfologico con quelle dei chiroterteri della Terra (PIPISTRELLI).

(1) bianco giallastro

Una grande quantità di OIXIIXII viene cresciuta in cattività. La caccia si effettua lanciando all'animale una freccia teleguidata nella cui punta è contenuto un anestetico che l'addormenta, obbligandolo a posarsi al suolo. Il sapore dell'alimento estratto dalle sue mammelle è agrodolce e la sua componente grassa si saponifica rapidamente, producendo un liquido di sapore rancido che a noi piace molto, ma dubitiamo possa essere lo stesso per certi palati terrestri.

Un altro tipo di latte utilizzato per la cucina è l'IDIIA GIIDII, di un altro mammifero acquatico la cui forma assomiglia lontanamente a quella di un delfino e che vive nelle profondità dei mari polari di UMMO.

Per quanto l'impiego dell'IDIIA OIXIIXI risalga ai primi tempi della nostra Umanità, le proprietà dietetiche del secondo tipo di latte furono notate solo di recente.

E' interessante sapere a titolo di curiosità che questi mammiferi, che trascorrono la vita nelle profondità di 500 o più ENMOO (fosse marine), non sono tenuti in cattività. Dopo averli catturati, vengono trattati chirurgicamente introducendo nella loro corteccia cerebrale una serie di sonde o elettrodi ed impiantando un apparato AAXOO-UAXOO (TRASMETTITORE-RICEVITORE)

I mammiferi non soffrono assolutamente per quest'intervento né a posteriori. I loro cervelli sono controllati (anche se si trovano a grande distanza) mediante frequenze ultrasoniche che si propagano nell'acqua e, captati da un ricevitore, vengono decodificati ed inviati al neuroencefalo.

Il trasmettitore invia alla base i dati riguardanti l'evoluzione del metabolismo dell'animale che vengono automaticamente registrati. Quando l'animale è in calore e nel periodo successivo al parto. La Base di controllo emette degli ordini codificati che inibiscono i movimenti volontari ed obbligano gli animali a dirigersi verso la base, dove apparati automatici siti sul fondo della base estraggono il latte e lo inviano a terra mediante apposite canalizzazioni.

Per quanto la nostra industria chimica sia in grado di elaborare per sintesi tutti i componenti di questi tipi di latte, l'autentico è più apprezzato; d'altronde ne viene estratto in abbondanza e non vi è necessità di ricorrere alla produzione industriale.

In altri casi le carni vengono elaborate usando i loro stessi componenti grassi (Ciò che voi chiamate "arrostire") Ma sempre saporiti con prodotti tonici non eccitanti né nocivi e molto più aromatici di una qualsiasi spezia terrestre.

