

permanecer junto a sus provisiones, y vigilando sus sembrados. Y fundó las primeras ciudades, es decir aglomeraciones humanas fijas.

Pero el pasar los rebaños humanos de condición nómada a la sedentaridad, tuvo como consecuencia inmediata, favorecer el desarrollo de las enfermedades transmisibles y por consiguiente, hicieron su aparición las primeras epidemias. Veamos como: Cuando las tribus errantes vertían sus deyecciones en no importa qué lugar de su tránsito, todos los parásitos intestinales eran destruidos en el suelo por el juego de las acciones naturales del ambiente, pero cuando ya en las primeras agrupaciones permanentes, mancharon, es decir infectaron el suelo y a través de él la capa de agua subterránea de sus ciudades, entonces, los parásitos encontraron las condiciones más favorables para pasar de los enfermos a los sanos. El ancestral de esta época, desnudo, cubierto de lodo, protegido contra las intemperies por la costra de tierra que permanecía adherida a la superficie de su cuerpo, que ensuciaba su cabello y su barba incultas, bebiendo incluso el agua embalsada, era necesariamente víctima del anquilostoma, de las lombrices, de amibas y de las bacterias de la disenteria, de la fiebre tifoidea, del cólera, etc. Periódicamente, sin duda, estas aglomera-

ciones eran diezmadas y es muy posible que civilizaciones más o menos desarrolladas hayan tenido tal fin; los supervivientes de tales epidemias, aterrados, huirían de estos lugares apestados, mortíferos, y reemprenderían su existencia nómada, quizá hasta que la invención del fuego revolucionó sus prácticas culinarias con el primer gran descubrimiento higiénico, permitiéndoles cocer los alimentos. Aplicar el fuego a los alimentos, fué y continúa siendo uno de los más grandes medios higiénicos de la práctica culinaria. Siquiera en su pristino origen, trataran únicamente con su empleo, de variar el gusto de los alimentos — primeros gourmets — y tal vez, modificar la digestibilidad de algunos.

No es hora oportuna, esta de la cena, para descubrir como la practicaba el ancestral paleolítico y su familia, en la caverna prehistórica. Y curioso compararlas con las de hoy día, servidas en suntuosa mesa, en medio de flores, y de mujeres — flores, festin hasta del olfato, según el rito de los restoranes vanguardistas, a cuyos menús acompañan esencias raras, cuyas exquisitas excitaciones vienen a unirse y completar los más alambicados refinamientos del paladar, de la vista y del oído...

Sin embargo. En medio de aquella suciedad y abandono, los microbios eran especies