

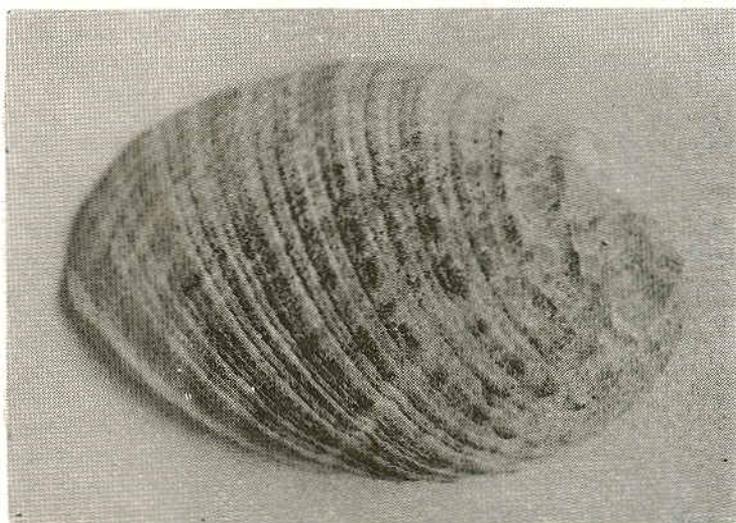
Conchas y caracoles

Por el Prof. Anastasio Alfaro.

En un laborioso estudio publicado hace treinta años por el malogrado Profesor don Pablo Biolley, sobre los moluscos de la Isla del Coco, decía nuestro excelente amigo que sus ejemplares recogidos de la *Purpura patula* eran notables por el gran tamaño; pero después hemos obtenido otro

blancos desde el descubrimiento de América.

Cuando Cristóbal Colón desembarcó en la Costa de Cariari vio a los caciques trajeados con mantas de algodón, bordadas en colores; y lo mismo observó Gonzalo Fernández de Oviedo en su visita al Golfo



Purpura patula, en tamaño natural

mayor, de ocho centímetros de largo, cuyo grabado publicamos tomado directamente del natural, sin fotografía intermediaria que pudiera alterar sus dimensiones. Estas conchas viven pegadas de plan a las rocas y cuando baja la marea quedan al descubierto: si se las despega con un cuchillo sueltan un jugo lechoso, con el cual teñían los indios el hilo de algodón, que al contacto con la luz solar toma un hermoso color de violeta; luego tejían sus telas, combinando colores diversos para formar guipiles preciosos, tan admirados por los hombres

de Nicoya, pues tales caracoles se hallan en ambas costas del país, pero con mayor abundancia al lado del Pacífico. En 1890 obtuve hermosos ejemplares en la Bahía de Salinas, después en la Isla de Guayaibo, más tarde en la Isla del Coco, y también en Golfo Dulce, tratando siempre de repetir la experiencia de teñir un pañuelo en color de violeta, con resultados positivos en época diversas.

Los indios nicoyanos aprovechaban los moluscos marinos como alimento, y de sus conchas hacían collares vistosos, que

vendían en las plazas públicas los días de mercado; también los cambiaban por otros productos a los habitantes de la cordillera. "En las islas del Golfo de Orotina—dice Oviedo—hay perlas, e yo las ví e las saqué de algunas ostras que los indios nos traían para comer".

"Hay en estas islas un pescado que llaman cambute, que es como un ostión muy grande e muy grueso, e también se hallan perlas en algunos de ellos. Afirman los hombres de la mar que es el más excelente pescado de todos; de las conchas de ellos hacen los indios cuentas para sus collares color de rosa, morado e blanco; e cada color es perfecto en las cuentas que hacen de estas conchas, e asaz duras. Estos caracoles, también llamados pies de burro son tan grandes como la cabeza de un hombre, e de allí para abajo algo menores."

"Hay así mismo de aquellos nacarones (Choras) en los cuales también se hallan perlas, e de las conchas de éstos hacen palas para sus labores, e también hacen de ellas remos para sus canoas o balsas, pues en estas islas de Chara e Pococi no tienen canoas, sino balsas de cuatro, cinco o seis maderos atados a los cabos, y en medio a otros cabos más delgados atravesados; la isla de Pococi o isla del Cedro es muy rica en pesquería e perlas. Esta isla está dos leguas más al Esté e metida más al Sur de la isla de Chara, también conocida con el nombre de isla de San Lucas."

La madreperla a que se refieren los historiadores es conocida científicamente con el nombre de *Pteria peruviana* y se halla en las costas del Pacífico desde el Golfo de California hasta el Perú. En Costa Rica se ha explotado esta riqueza marina tanto en los contornos de la Península de Nicoya, como en Golfo Dulce, produciendo su pesquería una entrada anual para la provincia de Puntarenas, y se dijo hace algunos años que una sola perla se había valorado en siete mil colones.

Aparte de las perlas mismas se ha exportado gran cantidad de conchas para la fabricación de botones y otras manufacturas de concha nácar, pues su tamaño me-

dio de doce centímetros de diámetro permite pintar en ellas paisajes costeros y otras miniaturas encantadoras.

Las ostras son igualmente abundantes en los mares del Pacífico, desde California hasta Chile y su explotación como alimento se remonta a dos mil años, pues los romanos tuvieron criaderos de ellas en el Mar Mediterráneo y los cementerios indígenas de América presentan conchas y caracoles, que indican la gran aceptación que tuvieron los mariscos como alimento de los antiguos indios.

Los bancos de ostiones están cubiertos por el agua salada y solamente durante la marea baja quedan al descubierto en parte. La Sociedad Nacional de Agricultura publicó en 1907 un artículo sobre los criaderos de ostras, su limpieza, transporte y demás detalles relativos a esta industria lucrativa.

Uno de los caracoles más comunes en las sepulturas indígenas del Guanacaste es el *Strombus gracilior*, de ocho centímetros de largo, color amarillo por fuera y blanco lustroso por dentro, con nudos regulares en toda la espiral y un corte gracioso en el ala volada de la boca. En 1890 recogimos bonitos ejemplares de esta especie en la Bahía de Salinas y después los hemos visto en toda la costa occidental, desde la Península de Nicoya hasta el Golfo Dulce; así se explica que los indios hicieran gran acopio de ellos para sus festejos de enterramiento en las riberas del río Tempisque y en otros lugares de la Provincia del Guanacaste.

Desde el punto de vista decorativo, pocos caracolitos se prestan tanto como las pequeñas *Olivellas* para fabricar collares, aretes, prendedores, pulseras, gargantillas y otros adornos personales, lo mismo ahora como en los tiempos prehistóricos. Estas miniaturas de caracol alcanzan apenas quince milímetros de largo, pero son de colores diversos; rosados, blancos, grises, negros, color de chocolate, etc., siempre lustrosos y marcados con bandas de variados matices, que rivalizan con el marfil y los esmaltes más delicados. Es tal la variedad del colorido que los joyeros tienen siempre

dificultad para formar parejas de aretitos exactamente iguales; por fortuna son tan abundantes en ciertas playas, que pueden recogerse por centenares, con el único trabajo de extraerles el animalillo para que no tomen mal olor.

También las grandes conchas de *Pecten* y madreperla se usaron en épocas pasadas como saleros y ceniceros, mejores seguramente a lo que tenemos en la actualidad, por su belleza, resistencia y baratura, aunque esto parezca un conservatismo recalcitrante.

Para poder estimar lo que vale un caracol hay que verlo por dentro, examinar la espiral laboriosa que el mismo molusco fabricara durante años consecutivos, comenzando por un punto inicial para terminar en una envoltura gruesa, resistente, dotada de nudos, estrías y picos, que han de servirle de abrigo y protección durante largo tiempo. Hay que contemplar la belleza de los colores, la variedad de tintes y matices, donde aparecen el blanco puro, el rosado de salmón, el morado de púrpura, los baños de violeta, el rojo del ámbar y tantos otros de que hace derroche la Naturaleza, así en los celajes de la tarde como en el fondo de los mares.

A veces aparece una concha áspera y rugosa por fuera, y al abrirla nos revela encantos superiores a los de la madreperla, como sucede con el canto de las aves, el perfume de las flores y la sonrisa de los niños, que son destellos de la vida universal.

Hay caracoles propios de las aguas marinas, que por estar sometidos al vaivén

de las olas tienen una envoltura resistente; otros que viven en las ensenadas, donde la evaporación del estío recarga de sal el líquido elemento y durante la estación lluviosa lo convierte en salobre solamente; otros que habitan los estuarios de los ríos, donde los cambios son todavía mayores; otros peculiares de las aguas dulces, con reducción notable del carbonato de cal, por cuyo motivo resultan las conchas mucho más delgadas; y finalmente hay especies de respiración pulmonar, que viven sobre las plantas u ocultas debajo de los troncos, entre las hojas podridas, alimentándose de sustancias vegetales, todo lo cual hace complicado el estudio de los moluscos, por la gran variedad de formas, tamaño y colorido que presentan.

Por otra parte las conchas y caracoles sepultados en las capas sedimentarias, desde hace miles de años, son capítulos históricos de la vida de la tierra, que atestiguan la sumersión en el fondo de los mares, desde el alto de Coris hasta las costas de ambos océanos. El Boletín de Fomento publicó, en Diciembre de 1913, un estudio sobre las rocas sedimentarias de Costa Rica, donde se citan las especies de conchas y caracoles en estado fósil encontrados en la provincia de Limón, en el interior del país y en la vertiente occidental, por cuyo motivo damos por terminada esta introducción al conocimiento de nuestras conchas y caracoles para terminarla cuando tengamos otras especies adicionales a la fauna nacional.