

Moluscos terrestres y fluviátiles de Costa Rica

Por el Prof. Anastasio Alfaro

Con este título publicó el profesor Bio-
lley, a fines del siglo pasado, una lista de
las especies conocidas, que llega al número
60, aunque de algunas se cita solamente el
género a que pertenecen.

El grabado que publicamos, en su tama-
ño natural, está tomado de las especies ma-
yores que tenemos: la *Glandina sowerbyana*
y el *Ortalichus princeps*, ambos ejem-
plares procedentes de la vertiente del Pa-
cífico. La primera se caracteriza por una
superficie exterior granulosa y el segun-
do por su aspecto general jaspeado, sin
asperidad alguna. La *Glandina* puede al-
canzar hasta un decímetro de largo, pues su
tamaño varía mucho según las localidades
húmedas o secas, y las alturas sobre el ni-
vel del mar donde se encuentre.

Hay en esta clase de moluscos algunos
tan pequeños, como las *Gupias*, que se
pierden de vista en el suelo por su tama-
ño diminuto; pero conservan sin embargo
la belleza encantadora de las miniaturas,
como la del colibrí en el mundo de las aves
Americanas.

Por efectos de mimetismo algunas espe-
cies se confunden con la tierra o la corte-
za de las plantas donde viven, y nos ha
llamado mucho la atención que una *Glan-*
dina la trajeran viva de la costa, sobre una
hoja de naranjo, de color verde intenso,
confundiéndose por su color con el tinte
de la hoja; pero al colocarla en un fras-
co de vidrio, sobre hoja de plátano, tomó
por la noche un aspecto aceitunado, como
ciertas lagartijas y peces que se defienden
cambiando de color, por medio de los cro-
matóforos con que la Naturaleza los ha

dotado para que se protegan en la eterna
lucha por la vida.

En los yurros y desagües de la meseta
central podemos ver ciertos caracolillos que
se pierden en el lodo por su colorido se-
mejante, notándose apenas la huella cuan-
do se arrastran en los charcos o están pe-
gados a las piedras de las vertientes. Los
ejemplares secos toman un tinte de choco-
late reluciente, manchado a veces de blan-
co, cuando el molusco muere y se descom-
pone adentro. Esta especie alcanza dos cen-
tímetros de longitud y se conoce científicamente
con el nombre de *Aplexa spiculata*. Durante los meses de setiembre y oc-
tubre es muy abundante en el valle de
San José y pueden conservarse en cauti-
verio, alimentándose con hojas de lechu-
ga; pero terminan por mancharse con
puntos blancos, que les producen agujer-
os, la muerte y descomposición del ani-
mal, a cabo de pocas semanas.

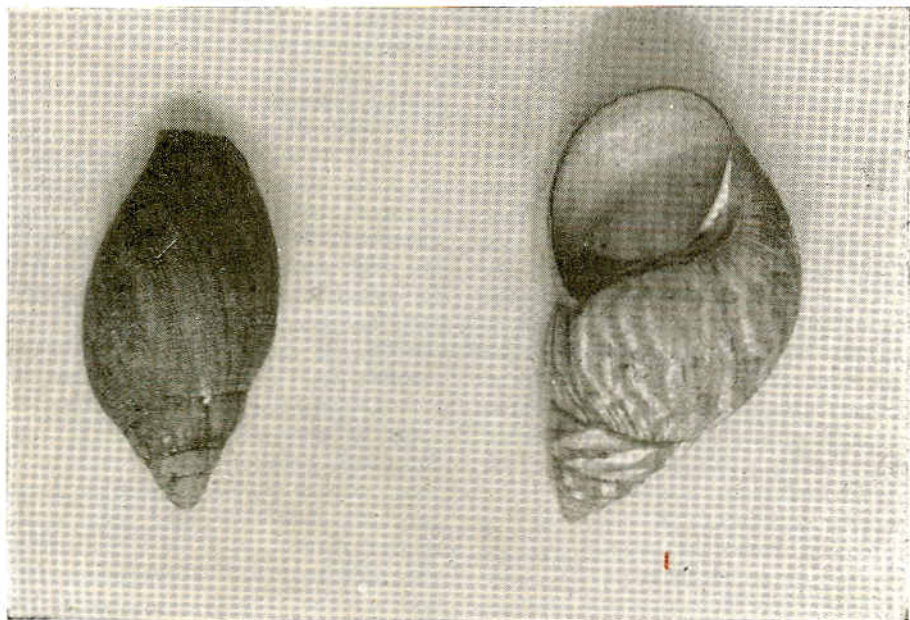
Muy semejante a esta especie es la *Physa*
polakowskyi, descubierta aquí por el famo-
so botánico, que fué Profesor de Ciencias
hace muchos años y que tanto se intere-
só por el estudio de nuestra flora nacio-
nal. En los acuarios actuales tienen este
caracolito, como un animal importado,
quizá por hallarse en compañía de carpas
doradas y otros peces de ornato traídos
al país en los últimos años. Lleva la ven-
taja de tener la carne rosada y soportar
el cautiverio por largo tiempo, reprodu-
ciéndose en los estanques, aunque sean tan
estrechos como un frasco de vidrio, donde
los conservamos desde hace cuatro meses.
En estado libre se puede coleccionar en los

ríos Tiribí y Virilla; mis ejemplares proceden de peceras en esta capital y La Fuente en la falda oriental del Volcán Turrialba.

La reproducción y crecimiento de caracoles debe ser un proceso muy lento, porque se inicia con una mancha gelatinosa del tamaño de una lentejuela y pasan muchas semanas antes de tomar la forma abovedada y marcarse el principio de la hélice, que constituye el eje original de todo el edificio.

Con el nombre de *Bulimulus corneus*

La *Succinea guatemalensis* es una forma de boca ancha y pocas espirales, pequeña, color de ámbar, común en lugares húmedos o pantanosos, donde se pega a las paredes de los desagües, disimulando su presencia, por el colorido semejante a tierra bermeja. Se ha colectado esta especie en Turrialba, La Palma, San José y Turruabares, desde una altura de 200 metros hasta 1600. Es menos común que la especie anterior, pero en las cercanías de esta Capital hemos recogido bastantes ejemplares durante el mes de setiembre.



Ortalichus princeps y *Glandina souverbyana*, en tamaño natural

se conoce el caracolillo terrestre más común en Costa Rica, pues se halla en Turrialba, Sarapiquí, San José y Orotina, desde 120 hasta 1200 metros de altitud. En la parte húmeda, al Sur de la Capital es tan abundante, que los niños los recogen por centenares durante el mes de setiembre. Su aspecto es el de un caracol corriente, de 15 milímetros de largo, con cinco vueltas de espiral y color de cuerno. Cuando está vivo, tornándose blanquecino después de muerto y seco en el campo.

Del género *Drymaeus* tenemos varias especies, pero las más frecuentes son el *D. costaricensis* y *D. sulphureus citronellus*: la primera mide tres centímetros de largo, es de color blanco, manchado longitudinalmente con filas paralelas de puntos gruesos, color de nogal. Ambas especies proceden de La Fuente, a 1200 metros de altitud, sobre la falda Oriental del volcán Turrialba. La segunda especie es un poco más pequeña que la anterior, y se caracteriza por su color amarillo de li-

ción, uniforme y reluciente. El señor Biolley dice que el tinte de estos caracoles se aclara con la altura, hasta llegar al blanco puro, a 1800 metros de elevación sobre el nivel del mar.

Muy a menudo aparecen ejemplares vacíos, al pie de ciertas plantas como la pacya, que indican el hospedaje que tuvieron en vida; seguramente las hormigas y otros insectos hacen pasto de estos moluscos, pues vimos un caracol lleno de larvas de mosca, como sucede con todas las carnes que entran en descomposición.

Del *Cyclotus irregularis* dice el Profesor Biolley: es bastante raro encontrar este caracol adulto, vivo y provisto de su opérculo, porque se esconde debajo de las hojas podridas y sólo aparece la concha rodada y gastada cuando el animal ha muerto.

Lo mismo sucede con la *Poteria dysoni*, que es más pequeña y menos común que la anterior, de la cual difiere además por sus estrías onduladas, por el ombligo más pequeño y por su forma general más globulosa, mientras la de su abertura es más regular; mis ejemplares fueron recogidos completamente vacíos, en la vertiente occidental, cerca del río Barranca.

La *Helicina funcki*, es muy abundante al Este del país; mis ejemplares los recogí hace varios años en Santa Clara; son de color blanco, aunque dos de ellos presentan un gracioso matiz rosado; miden 15 milímetros de diámetro y tienen una forma regular simétrica, con el centro levantado en punta cónica y la abertura semejante a una oreja, cuyo pabellón está ligeramente tendido hacia afuera.

La *Helicina amaena* que conservo procede de la falda oriental del volcán Turrialba; fué colectada a fines de julio y parece un ejemplar joven, de color blanco, con el centro de la espiral morena; desde su nacimiento en la parte superior; estos caracoles viven en sitios húmedos y sombríos, protegidos por las yerbas siempre verdes y jugosas de aquella región.

Del mismo lugar me trajeron la *Helix costaricensis*, bonito ejemplar de 25 mil-

metros de diámetro, de color blanco, con dos rayas angostas y paralelas, de color café, a lo largo de toda la espiral; la apertura es auricular y tendida hacia afuera. Esta especie se halla en la vertiente oriental del país, en Santa Clara, Talamanca, Cachí, etc. Su coloración varía mucho, desde el blanco puro hasta un moreno oscuro, cuando se juntan las bandas a que nos referimos antes y dan a la parte superior un tinte ceniciento, casi uniforme en toda la superficie de arriba.

La especie determinada científicamente con el nombre de *Leptinaria costaricana*, es un caracol pequeño, en forma de tornillo sin cabeza, de un centímetro de longitud y color blanco de cuerno. Cuando está joven y vivo, en el mes de setiembre, tiene el molusco un color blanco pálido; vive en lugares húmedos al Sur de esta Capital y se encuentra con abundancia en la madera podrida y el aserrín mojado. En las yerbas cercanas sube por el tallo hasta llegar al dorso de las hojas, donde se estaciona a manera de pequeñas crisálidas colgantes para alimentarse con el jugo de la planta. En cautiverio los tuvimos por varios días, en un frasco de vidrio, con pedazos de madera podrida y algunas hojas verdes o secas, pero no duraron vivos mucho tiempo.

No sería posible referirnos en este resumen a todas las especies conocidas, que pasan actualmente de un centenar, con las nuevas adiciones hechas en los últimos años.

En la laguna del Roble aparecen caracoles redondos, semejantes a los *escargots* que vienen empacados en latas, pero que pertenecen a la variedad conocida con el nombre de *Pomacea flagellata*, de cuatro centímetros de diámetro y color aceitunado lustroso, con la espiral sombreada de bandas morenas opacas, poco notables en los ejemplares jóvenes o demasiado viejos.

En Norte y Sudamérica han importado caracoles comibles vivos para establecer criaderos, que hoy compiten con los europeos y que nuestros cafetaleros podrían implantar de igual manera en sus fincas, estableciendo así una industria complementaria lucrativa.