

conducen en cada viaje entre 7 y 10,000 kilogramos de anguilas vivas á Inglaterra, donde pagan solo trece chelines ingleses de derecho de arancel. Las anguilas que se consumen en Berlin llegan tambien en su mayor parte del mar del Norte.

USOS Y PRODUCTOS.—La carne de anguila figura entre la mejor de los peces de nuestras aguas dulces, por cuya razon es grande su consumo, y el precio casi en todas partes varia entre siete y medio y diez reales el kilogramo, excepto en algunos distritos muy abundantes en anguilas, donde á pesar de esto nunca se venden á menos de cinco reales el kilogramo. En las costas de Alemania constituye la anguila, ya fresca, ya curada al humo ó puesta en conserva, un artículo de comercio muy regular que se remite en parte á San Petersburgo y en parte á Rumania.

CAUTIVIDAD.—Young echó en 28 de abril de 1842 cierto número de anguilas jóvenes sacadas del rio en un estanque bien resguardado, donde se desarrollaron, alcanzando rápidamente un tamaño considerable; á la aproximacion del invierno desaparecieron para volver á mostrarse á la primavera y seguir en el segundo verano creciendo en proporcion, midiendo las que se examinaron en 21 de octubre de 1843 0^m,65 de largo. Trevelgan tuvo anguilas en una balsa de jardin durante nueve á diez años. Tambien estas pasaban el invierno aletargadas en la lama, apareciendo solo algunos dias cuando el sol caldeaba la atmósfera. A fines de abril empezaban á comer algunos gusanos, pero en verano eran insaciables, pues habia algunas que se comian de veinte á treinta lombrices largas de una vez, y como al principio nadie se habia acordado de darles de comer, devoraban las mas robustas á sus compañeras mas débiles. Por lo general parecian tranquilas en el fondo de la balsa, mas apenas se acercaba una persona de la casa, cuando acudian á la superficie para ver si habia algo para ellas, tomando lo que se les daba con la mano ó jugando con el dedo cuando se les alargaba. Hacia fin de julio manifestaban cierta inquietud y buscaban el modo de escaparse, y á últimos de agosto ó principios de setiembre retirábanse para ocultarse y entorpecerse.

LA ANGUILA MANCHADA—ANGUILLA MACULATA

CARACTERES.—La especie de este nombre (fig. 211) tiene la cabeza mas grande que la anterior; la mandíbula inferior sobresale de la superior, como sucede en la especie comun, con la cual ofrece bastante semejanza; entre los ojos se ve una callosidad, que constituye un carácter distintivo; el número de radios de las aletas, lo mismo que el de la membrana branquial, difiere igualmente. El color de esta anguila consiste en un verde mar, con un gran número de manchas negras en la parte superior del cuerpo, viéndose otra á cada lado de la cabeza. El tamaño de esta especie es muy variable, pero comunmente alcanza grandes dimensiones.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Habita en las mismas aguas, poco mas ó menos, que la especie comun, y segun dicen algunos, se le encuentra muy á menudo en el Mediterráneo.

LOS CONGRIOS—CONGER

CARACTERES.—Aun cuando en general son estos peces muy semejantes á las anguilas, difieren de ellas por la dorsal larga que ocupa casi toda la arista superior del cuerpo empezando encima ó inmediatamente despues de las pectorales; y además por la mandíbula superior prolongada sobre

la inferior y la carencia de las escamas en el interior de la piel que es lisa y viscosa.

EL CONGRIO COMUN—CONGER VULGARIS

CARACTERES.—El congrio (fig. 212) es pez de gran tamaño que puede alcanzar una longitud de mas de cincuenta kilogramos. El color es en la parte superior un pardo pálido liso, que en los costados se vuelve mas claro para pasar en el vientre á blanco sucio. Las aletas dorsal y anal son blanquizas y están orladas de negro; la línea del costado resalta bien, gracias á su color mas claro.

Algunos naturalistas creian que el congrio era simplemente una anguila en su estado de mayor desarrollo en el mar, pero las diferencias que ofrecen ambos peces son tan considerables que solo merece mencion la opinion citada á causa de su singularidad; la forma del cuerpo, la colocacion de las aletas, la coloracion, el número de vértebras y otras particularidades en la estructura interior, separan suficientemente una especie de la otra.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Esta especie, el representante mas conocido del género, habita las costas europeas.

USOS, COSTUMBRES Y REGIMEN.—En el mar del Norte y en el Báltico busca el congrio las orillas de roca, cuyas cavidades y grietas le sirven de escondrijo; en sitios de fondo arenoso se oculta de otro modo, hundiéndose en la arena. Es animal en extremo voraz que no perdona ni á los individuos de su propia especie si son mas débiles que él. Yarrell encontró en el estómago de uno tres platijas y una anguila joven de mar de un metro de largo. La fuerza de su mandíbula es tanta que tritura las conchas con mucha facilidad.

Es de creer que algun congrio se introduzca en las nasas ó canastas donde se tienen las langostas cogidas y metidas en el mar interin se venden, en cuyo caso suele pagar su atrevimiento con la vida. Al contrario de la anguila, se distinguen muy bien los dos sexos, por lo menos durante la estacion fria. El tiempo del desove cae en diciembre ó enero. Durante el verano se ven en las costas peñascosas hijuelos de un dedo de largo.

Las investigaciones recientes permiten creer que los congrios pequeños están sujetos á una trasformacion siquiere parcial, ó permanecen en un estado de desarrollo inferior; en una palabra, prevalece hoy la opinion de que los peces llamados *crystalinos*, con los cuales se habia formado una familia aparte, la de los *leptocefálicos* (*Leptocephalidae*), no sean mas que anguilas de mar en estado de larva. Estos *crystalinos* son animales pequeños, perfectamente transparentes, claros como el agua, con huesos apenas desarrollados y faltos todavia de costillas; la forma que mas comunmente se ve es la llamada *anguila cristalina* (*Leptocephalus Morrissi*), la misma que Gill y Günther creen ser la larva del congrio; tiene cuerpo lateralmente muy comprimido á manera de cinta y ahusado en ambos extremos, con aleta dorsal y abdominal insertas muy atrás, y que se confunden con la anal, y una hilera de dientes en las mandíbulas superior é inferior. De la coloracion es excusado hablar, puesto que el animal parece formado de agua, siendo su transparencia tal que puesto sobre un papel impreso ó escrito se lee perfectamente al través del cuerpo, segun dice Bennett. Miden como 0^m,10 de largo. La estructura interior es muy característica, atendido que los intestinos forman un canal angosto y recto que se extiende desde la cabeza hasta el vientre sin ensancharse en ningun punto. Para observar el tubo digestivo basta colocar el animal sobre una placa de vidrio y mirarlo al trasluz.

Pennant recibió la primera anguila cristalina del distrito de Holyhead; posteriormente se fueron cogiendo en el espacio de pocos años hasta veinte individuos en diferentes sitios de las costas inglesas. Uno de estos animales dió muestras de gran vitalidad; puesto que para remitirlo á un naturalista se le envolvió en papel, recibiendo el interesado á las tres horas todavia vivo, y puesto en agua salada se rehizo para vivir unas cuantas horas mas. Dicen que sus movimientos eran muy graciosos. Bennett, que cogió pececillos de estos en alta mar, los colocó en vasijas con agua de mar, y compara sus movimientos y su destreza con los de las anguilas. Además de la especie de leptocefálicos citada, los naturalistas distinguen otras, entre ellas el *triquiuro*, el de *Messina* y el *tenia* (figs. 213, 214 y 215).

PESCA Y PRODUCTOS.—No tiene gran estima la carne de congrio, pero se pesca con mucha actividad porque las clases menos acomodadas la consumen en gran cantidad por ser barata. Antes se secaban al aire en las costas de Inglaterra y se exportaban á Francia y España; en algunos puntos se reducian á una especie de polvo que se empleaba en guisados y sopas.

En las costas de Cornualles se pescan con preferencia con sedales de mano ó de volantín cebados con sardinas; mientras que los pescadores franceses prefieren los *amonites*. Cuanto mas oscura es la noche mas congrios se pescan. Couch asegura que á veces cogen dos hombres en una sola noche hasta 2,000 kilogramos de estos peces. En las Orcadas los pesca á veces la nutria, que en aquellas islas caza tambien en el mar para aquellos miseros habitantes, porque de los congrios que coge y lleva á su madriguera en tierra, solo devora una pequeña parte, abandonando el resto á aquellos que conocen su retiro y quieren ir á buscarlo.

CAUTIVIDAD.—Los congrios se acostumbran pronto á vivir hasta en un acuario reducido, donde eligen un escondrijo á su gusto, y se ocultan aunque sea debajo de una tortuga viva, pasando el dia en la mayor indolencia; pero de noche no paran. Gracias á su insaciable voracidad reconocen pronto la persona que los cuida, y aun abandonan de dia su retiro al verla para tomar de su mano la racion. Crecen rápidamente cuando se les alimenta bien.

LA MORENA GRIEGA—MURÆNA HELENA

CARACTERES.—Difiere esta especie (fig. 216), que representa el género, de sus afines por la carencia de las aletas pectorales; pero tiene aleta dorsal, anal y caudal. En cada costado de la cabeza existe una abertura branquial muy pequeña; una hilera de dientes largos y puntiagudos guarnece las mandíbulas superior é inferior; la piel es desnuda, y el color de la parte anterior un amarillo hermoso y subido, pasando hácia atrás á pardusco, vetado todo de manchas pardas separadas una de otra por orlas ó fajas oscuras. La longitud puede llegar hasta cerca de metro y medio, y el peso á seis kilogramos.

DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.—Habita el Mediterráneo y en menor número el mediodia del Atlántico, extendiéndose á veces hasta las costas británicas, conforme sucedió en octubre de 1834.

USOS, COSTUMBRES Y RÉGIMEN.—La morena habita el fondo de los sitios profundos, y se acerca en primavera á la costa para efectuar el desove. Cangrejos y liebres de mar (aplisias) constituyen su alimento preferido, pero son tan voraces que á falta de otra cosa devora una la cola de la

otra. Cuando se ven cogidas, resisten con furia desusada y causan heridas peligrosas al pescador torpe.

Entre los romanos antiguos gozaba la carne de morena de gran fama, y para tenerlas á mano en sus orgías gastronómicas cercaban estanques y lagunas donde las criaban en grandísimo número. Plinio dice que Hirio fué el primero que estableció uno de estos viveros tan poblado que pudo presentar en el banquete que dió á sus amigos con motivo de la entrada triunfal de César, seis mil de estos peces. Gessner cuenta: «Dicese de Craso, patricio romano, que tenia en un estanque una morena muy hermosa y grande, á la cual queria tanto que la tenia adornada con joyas de oro. Esta morena reconocia á su amo por la voz, acudia á la orilla cuando la llamaba, y tomaba la comida de su mano; cuando murió, su amo la enterró, la lloró y llevó luto por ella.» Otro caso se cuenta que á ser verdad probaria hasta qué horribles excesos pudo llevar á algunos romanos la aficion á este pez. Dicen que cuando Vidio Polion tuvo noticia de que las morenas se cebaban mejor con carne humana, les arrojó los esclavos que cometian alguna falta. Lo cierto es que los antiguos conocian este pez como ningun otro, á juzgar por lo que se contaba de sus costumbres y género de vida. Haciendo caso omiso de aquello de «su cruzamiento singular con serpientes terrestres y víboras de que hablan no solamente los gentiles, sino tambien algunos célebres teólogos y comentaristas de la Sagrada Escritura por haberlo oido de gente del pueblo,» se referian otras noticias sobre enemistades y luchas de las morenas, segun nos dice Gessner que ha compilado concienzudamente todos los datos existentes en su tiempo, como por ejemplo:

«Las morenas viven en los huecos de las peñas y rocas donde encuentran conchas pequeñas, porque son animales carnívoros, y tienen particular aficion á la jibia. Tan á su gusto viven en agua salada como en la dulce, pero no remontan rios; pueden vivir mucho tiempo fuera del agua como las anguilas gracias á sus reducidas agallas. Desovan durante todo el año sin tener época fija como la mayor parte de los peces. Sus huevas son pequeñas, muchas en número y crecen rápidamente. Pasan el invierno ocultas en agujeros, por lo cual rara vez se las coge. Digno de nota es que estos peces tienen su centro vital en la cola, porque cuando se les golpea esta, mueren en seguida, pero si se les pega en la cabeza cuesta trabajo matarlos. Cuando se les da vinagre se ponen furiosos, embisten, luchan y hieren con sus dientes que son de dos clases. Odian á los congrios y les arrancan la cola cuando pueden llegar á ellos; existe tambien una grandísima enemistad entre la jibia, la langosta y la morena. No le vale á la jibia su cualidad de cambiar de color y tomar el de la roca á la cual está pegada, porque la morena la conoce, al verla nadar se precipita sobre ella, la muerde y la obliga á luchar, hasta que le ha cortado y devorado los brazos y hecho pedazos su cuerpo. En cambio la persigue y excita la langosta metiendo sus tentáculos en los agujeros donde se halla retirada la morena que no tarda en salir furiosa y atacar á su enemiga, la cual no la teme protegida como está por su caparazon cubierto de afiladas espinas, sino que la coge con sus tenazas y no la suelta, hasta que la morena retorciéndose en todos sentidos se hiere ella misma en las piñas y muere.»

PESCA.—Se la pesca con sedal y buitron. Cuando la morena ha mordido el cebo y siente que la tiran por el anzuelo, opone toda la resistencia posible y se agarra hasta con la cola á cuerpos extraños. Hoy como antes tiene su carne fama de sabrosa.