



# HISTORIA NATURAL.

## ICHTHYOLOGIA.

### *Cyprinus viviparus.* (Vulgo) Mexclapique.

**E**STE pescado comunísimo en las lagunas y acequias de México, corresponde al género *Cyprinus* por los caracteres de la membrana *Branchiostega* que se compone de tres huesos, pero se diferencia de las especies conocidas, por el número de rádios que tienen las aletas, pues las yugulares, la dorsal y la anal, constan de 14 á 16 y la caudal de 28 á 30.

Tiene el cuerpo de una y media á dos pulgadas de longitud, de color parduzco claro en el dorso y blanquecino en todo lo demas, está lleno de fajas blancas que varían en amarillas cuando se infunde en aguardiente para conservarlo: carece de barbas ó cirros como las hay en algunas especies de este género, distinguiéndose por tanto de éstas y aun de las otras que no presentan este carácter y que tiene la aleta de cola dividida en dos ó tres partes, siendo oblongas y enteras en los Mexclapiques. El abdomen es blanco y muy ensanchado en las hembras cuando se hallan próximas al parto: si en esta época se comprime con los dedos el abdomen, sale por la vulva una bolsa ó *amnios* que contiene de 20 á 30, y algunas veces mayor número de pescaditos que nadan con mucha

velocidad en el agua en que se hace el experimento.

El nombre de *Mexclapique* es desconocido en los vocabularios mexicanos, y el doctor Hernandez que vino al fin del siglo diez y seis á recoger los productos de historia natural de este pais, no trae esta denominacion en sus obras; pero habla en ellas de un pescado muy pequeño vivíparo, llamado *Yacapitahuac*, y por algunos indios *Istacmichim*, cuyos caracteres convienen al *Mexclapique*, y puede haberse confundido esta voz con alguna otra parecida á ella, y acaso aplicada á cosas muy diferentes, como se advierte en el dia, en muchas especies de vegetales, &c.

Abunda dicho pescado en los contornos de México, tanto en las aguas corrientes como en las encharcadas, procrea en todos tiempos, y se vende con frecuencia en las plazas y mercados; aunque su mayor consumo es entre la gente pobre, suele comerse todo entero cuando son pequeños, y despojados de la cabeza y cola cuando son grandes; se preparan de varias maneras y no es desagradable su sabor si se le junta una buena salsa.

M. B.