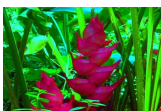


Tepejilote



PRODUCTOS FORESTALES NO MADERABLES DE LA CHINANTLA

Volumen 1, nº 7

Fecha del boletín JULIO 2006

IMPORTANCIA COMERCIAL



El tepejilote, es una palma solitaria y erecta que llega a tener hasta 5 m de altura.

A lo largo de su distribución en México se le conoce con varios nombres como: tepejilote, pacaya, guaya, chi ib, caña verde, ixquil, quib, chimp, bojon, aula-

te, chem-chem, ternero pacaya grande y elote de monte. El nombre tepejilote deriva de una voz náhuatl y que significa "espiga de monte", tal vez porque sus inflorescencias asemejan espigas de maíz y son comestibles.

Esta inflorescencia es alimento tradicional de las comunidades zapotecas de la Sierra Norte y de los habitantes de la Chinantla de Oaxaca.

De acuerdo con la opinión de los habitantes, el sabor del tepejilote y hojas que rodean la "espiga", varía dependiendo de

la altura donde crece. Según lo anterior, el de menos altura tiene un sabor más amargo y la flor esta rodeada por un mayor número de hojas.

El consumo del tepejilote se da desde finales de noviembre, hasta inicios de marzo, dependiendo de la altura en donde crece.



DISTRIBUCIÓN Y ESPECIE

El tepejilote (*Chamaedorea tepejilote*) crece en los bosques mesófilos, selva mediana perennifolia y subperennifolia, en sitios poco sombreados y suelos pedregosos con roca aflorante, en altitudes que van desde el nivel del mar hasta 1,600 m.s.n.m y con preferencia hacia los sitios húmedos como son las cañadas y

"rejollas", determinaron que la mayor apariencia de la planta se presenta con 70% de sombra. En forma natural, se ubica en localidades con condiciones de sombra y alta humedad relativa, de bajos a altas temperaturas durante todo el año.



Tepejilote

APROVECHAMIENTO DE PALMA CAMEDOR



La cosecha la realiza de manera individual en los acahuales y áreas de selva de las localidades.

El número de inflorescencias por manojos varía de 5 a 10, pero el precio que se paga es el mismo; los manojos se atan con corteza de jonote y la elaboración no se lleva más de un día, por lo tanto, el tiempo que se invierte dependerá del número de manojos que una persona quiere comercializar.

La elaboración manojos la hacen los miembros de la familia incluidos los niños, la transportación se hace en mulas y la venta la realiza una sola persona.

El periodo de floración se presenta durante 4 meses (enero a abril); esto permite que los campesinos dediquen poco tiempo a la cosecha de tepejilote y puedan realizar otras actividades. Al ser silvestre, su cosecha no requiere de los cuidados y el tiempo que se necesita invertir en cultivos

como el maíz y café.

En algunas localidades se esta llevando a cabo el cultivo del tepejilote, con prácticas muy similares a las que se llevan a cabo para la palma camedor. Una modificación que ayuda a acelerar el cultivo, es aprovechar las "pesetillas" (hijuelos) que crecen en la base de las plantas maduras de tepejilote. Estas se colocan en bolsas de polietileno y se trasladan a los viveros.



COMERCIALIZACION

El tepejilote es comercializado en los mercados regionales de Tuxtpec, Ixtlán, Talea de Castro y Valle Nacional, entre otros. Pero debido a que es de importancia regional no tiene establecido un circuito comercial totalmente definido.

El primer escalón de la cadena es el recolector, quien puede utilizar el producto extraído para consumo familiar o bien para vender a otra

familias dentro de la misma comunidad. Este mismo puede vender a cuatro diferentes actores de la cadena: 1) acopiador de la comunidad; 2) acopiador de otra comunidad; 3) tiendas de comunidades cercanas y 4) en casos excepcionales llevarlo directamente a los mercados regionales e inclusive al mercado de Oaxaca

Los acopiadores de la comunidad se

encargan de llevar el tepejilote a las tiendas de comunidades cercanas y en ocasiones a mercados regionales. Se sabe que eventualmente pueden acudir al mercado de Oaxaca, aunque esto depende de la época de mayor producción. El papel que juegan los acopiadores regionales es similar, sin embargo se especializa en los mercados regionales y el de Oaxaca.

PARA INFORMACION SOBRE LA PRESENTE PUBLICACION

Grupo Mesófilo, A.C.
Pino Suárez 205, Centro
Oaxaca, Oaxaca
Teléfono: 951 516 2835
Email: mesofilo@prodigy.net.mx

La presente publicación se realizó con el financiamiento del Proyecto MIE Chinantla Daniel Soto 393-2, Col María Luisa Tuxtpec, Oaxaca
Teléfono 287 875 7820 y 21

CONSUMO DEL TEPE

No se tiene una idea clara de la cantidad de tepejilote que pueden consumir cada una de las comunidades. Una primera idea es el cálculo de consumo por familia que se realizó para Santa Cruz Tepetotutla y que tiene en total 160 familias. De acuerdo con esta estimación, una familia puede consumir 540 tepejilotes por

temporada y que multiplicado por el número de familias nos da 86,400 tepejilotes anuales.

La escasez del producto ha propiciado el interés de los comuneros por la protección de las poblaciones silvestres de palma y el establecimiento de su cultivo, exclusivamente para el

aprovechamiento de la flor, la que desean seguir consumiendo y a mediano plazo poder comercializarla.

