

Milpesos

Oenocarpus bataua
ARECACEAE

4



Distribución y ecología

Es una de las palmas más comunes en los bosques húmedos de tierras bajas y los llanos de Colombia y Venezuela (Henderson et al. 1995). Crece en hábitats variados pero se desarrolla principalmente en

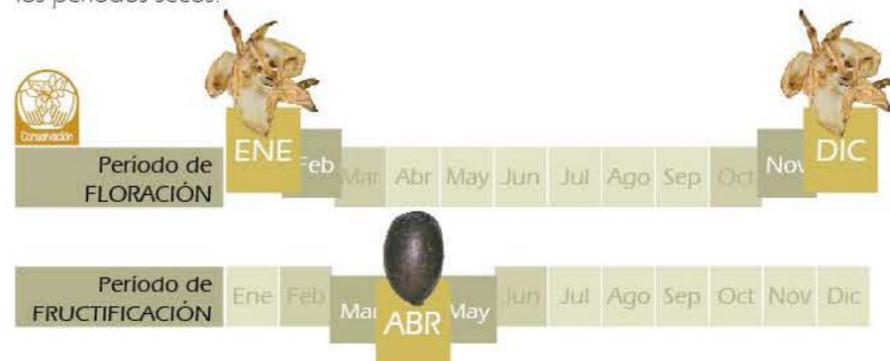


zonas húmedas pantanosas con inundaciones periódicas a lo largo de los ríos, también se encuentra en tierras no inundables, en menor densidad.

Se encuentra en el norte de Suramérica, desde Brasil, Perú y Colombia, alcanzando hasta el este de Panamá. En Colombia se reporta en las Amazonia, los bosques de galería de los Llanos Orientales, el Catatumbo, el Magdalena Medio (Antioquia, Boyacá, Santander), el Bajo Cauca, el Alto Sinú y el Pacífico, desde Urabá hasta Nariño. Común y a menudo localmente abundante por debajo de 1.000 m.

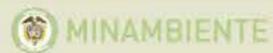
Fenología

La palma de milpesos se carga de racimos de frutos en cualquier época del año. Las palmas de una misma región tienden a dar frutos al mismo tiempo, durante la época de cosecha. El fruto de milpesos está listo para ser recolectado cuando adquiere un color oscuro violáceo y se empieza a desprender del racimo. La maduración de los frutos ocurre en las épocas de menos lluvias y puede durar unas 6 semanas. El proceso desde las flores hasta los frutos maduros dura entre 10 y 14 meses. La cosecha y maduración se presentan en los periodos secos.



Nombres comunes

COLOMBIA: Milpeso, milpe, palma de leche, patabá, unamo, seje, comaiña comeé, comenia (Huitoto), yáab (Nukak) coomeji (Miraña), chapil; he-bu-ca-un (Cubeo)



TEXTOS
Martín Iván Montero

FOTOGRAFÍA
Martín Iván Montero
Jorge Luis Contreras Herrera
Marcela Carrillo
Paola Aponte

DISEÑO
Diana González

DIAGRAMACIÓN
Gilberto Aponte Celis

Descripción general

Tallo solitario, 10-20 m de alto, 20-30 cm de diámetro, liso, con nudos notorios. Hojas 10-16, erguidas, la corona con aspecto de un plumero. Finalmente horizontales en las plantas más altas; toda la inflorescencia con aspecto de cola de caballo. Se podría confundir con *O. bacaba*, de la que se distingue por las pinnas regularmente dispuestas, la inflorescencia más ancha y los frutos más grandes.



Regeneración de milpesos y asaí en un campamento abandonado por los Nukak.

Uso principal

Los frutos son ricos en aceite y se utilizan para preparar una bebida deliciosa, llamada leche o chicha, que es la emulsión que se obtiene de macerar los frutos en agua tibia.

El aceite tiene como propiedad eliminar toxinas, alivia la tos, estimulante de los pulmones, expectorante, relaja los bronquios, disminuye el asma, estimula los movimientos intestinales, alimenta y beneficia la piel y es un tónico capilar.

Los indígenas Nukak de Colombia maceran los frutos cocinados con miel y polen, para hacer un jugo y son unos dispersores naturales de las especies de asaí y milpesos.



Diferentes estados de madures de los frutos

Otros usos

Con la vena de las pinnas se tejen canastos; las hojas jóvenes sirven para tejer y fabricar las catarrijanas o catumares, morrales muy resistentes que se usan para llevar carga en el monte; con las fibras rígidas de la vaina se hacen dardos para las cerbatanas; los tallos enteros se usan como pilotes de muelles, por su extremada resistencia en el agua; también se usan enteros o partidos como postes y paredes de casa.



Inflorescencia e infrutescencia

Inflorescencia con pedúnculo 17-40 cm de largo; raquillas 118-370, muy densamente dispuestas sobre el raquis, colgantes, toda la inflorescencia con aspecto de cola de caballo, entre 70-130 cm de largo (Galeano, G & R Bernal 2010)



Arriba, inflorescencia

Infrutescencia

Flor

Las flores son unisexuales de color pardo cremoso o de color amarillo claro, flores masculinas con 9-12 estambres y flores femeninas con pistilo ovoide pequeño.



Fruto

Fruto negro, ovoide a elipsoide u oblongo, terminado en un pico corto, 2.7- 4.5 cm de largo, 2-2.5 cm de diámetro, negro-violáceo; Fruto púrpura a negro cuando maduro, agrupado en racimos con peso entre 2 y 32 kg, con 250 a 3800 frutos. El fruto se consume fresco, en bebidas, helados y refrescos; sin embargo el producto más importante es el aceite extraído de los frutos, de gran valor alimenticio.



Semilla

La semilla puede ser ovoide, elipsoide o esférica, presenta una textura oleaginosa, con numerosas fibras adheridas, a la cual la envuelven completamente; Al abrir la semilla se observa un endosperma ruminado (arrugado) rasgo característico de la especie.

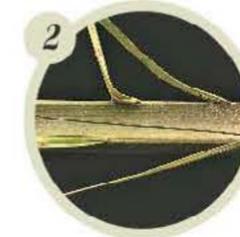


Muestra vegetal

Las hojas forman una corona con aspecto de un plumero, se exhiben entre 10 a 16 hojas que miden entre 9 a 12 m de largo con al menos 82 -107 pinnas a cada lado, regularmente dispuestas, insertas en un plano, blanquecinas por el envés, vaina pardo-violácea; pecíolo 0-50 cm de largo; raquis 5-7 m de largo.



HAZ DE LA PINNA



BASE DE LA HOJA



ÁPICE DE LA HOJA



ENVÉS DE LA PINNA

Base y fuste

Tallo solitario, 10 - 20 m de alto, 20 - 30 cm de diámetro, liso, con nudos notorios el tallo presenta una aparecería grisácea, la base es lisa sin la presencia de raíces externas.

