

DULCE PRIMAVERA EN EL ESTE DE CANADA



A veces el proceso de la evaporación de la savia de maple se hace al aire libre.

Cada primavera los niños canadienses reciben una magnífica oportunidad para satisfacer su gusto por lo dulce. En esa época pueden visitar los bosques de árboles de arce (maple), conocidos también como "matorrales azucareros", y observar el proceso de obtención de la savia del arce. Durante su visita están invitados a beber la savia caliente, a saborear su distintivo sabor, a mordisquear el azúcar color café que se ha endurecido en moldes de madera y a hacerse un chicloso al vertir la miel caliente en la nieve fría.

Los niños no son los únicos felices durante la dulce cosecha porque este evento, que ocurre en un millar de matorrales azucareros en el este de Canadá, forma parte de la producción nacional de cuatro millones de galones de miel de arce que reditúa más de 14 millones de dólares canadienses. ¡Esto es más que suficiente para poner a cualquier agricultor canadiense con una disposición muy dulce!

Esta es una de las más viejas industrias en Canadá. Puesto que la mayoría de los arces se encuentran concentrados en Ontario y Quebec, la producción comercial de miel y azúcar de arce se limita particularmente a estas provincias. Aproximadamente 50,000 agricultores producen la mayoría de la cosecha; de éstos, a cada uno le toca un promedio de 500 árboles. Este trabajo lo hacen sólo para suplementar sus entradas en una época en la que las actividades agrícolas normales están paradas.

El tiempo de la cosecha dura de dos a cuatro semanas, dependiendo del clima. El cálido sol primaveral hace que fluya la savia por las incisiones que se le practican al árbol. Durante el frío de la noche la savia casi deja de fluir, cosa que es muy conveniente ya que así los árboles sólo necesitan atención durante el día. Pero si el sol es demasiado caliente la savia fluye rápidamente y baja el contenido del azúcar. La mejor miel proviene de la savia de los primeros días de la

cosecha. Entonces tiene un color ámbar claro; a medida que progresa la estación la miel se toma más oscura y adquiere un sabor más fuerte.

Un arce maduro puede producir 30 litros de savia que a su vez se convierten en ocho litros de miel o un kilo de azúcar. La savia se saca de los troncos por medio de espigas de metal de donde se suspenden las cubetas en las que se recoge la miel. Las cubetas se vacían en tinas que a su vez se llevan a la "casa de evaporación" donde se hierve la savia hasta que se convierte en la popularmente conocida miel color ámbar.

A pesar del equipo moderno, todo este procedimiento ha retenido mucho de su antiguo sabor. Pero hoy en día el poco romántico trineo mecánico ha casi sustituido a la carreta de antaño y a la necesidad de acarrear las cubetas a pulso.

Los primeros colonizadores aprendieron de los indios el arte de hacer azúcar de arce. Los primitivos métodos de producción de los indígenas fueron mejorados con refinamientos tales como el uso de peroles de cobre y utensilios de hierro, forjados por los herreros del poblado. Las generaciones subsecuentes poco han compartido de las festividades de la dulce cosecha que tanto disfrutaron los primeros pioneros, pero referencias a estas felices ocasiones en la literatura canadiense han hecho bastante para mantener el interés en esta tradición aún vivo.

En los últimos años ese interés ha aumentado y ha hecho que muchas familias ciudadinas hagan peregrinajes primaverales, usualmente durante la Semana Santa, a las modernas plantas productoras de miel donde aún pueden imaginar las emociones asociadas con la intrépida vida de sus ancestros.