

Destilación de jarabe de arce en el Canadá rural

Uno de los dulces más deliciosos de América del Norte es también el más antiguo. Cuando los exploradores europeos llegaron por primera vez a este continente, encontraron a los indios del Noreste atareados en el cultivo de arcedos o bosquecillos de arces, la sangría de los árboles, la recolección y evaporación de la savia y el consumo del jarabe de arce. No tardaron los recién venidos en imitarles e incluso mejorar sus métodos.

La producción de jarabe de arce, a veces denominada miel de arce, es una industria peculiar de Canadá y Estados Unidos, países que registraron en 1973 una producción total de unos 15 millones de litros. Canadá acapara el 76 por ciento de la producción mundial, siendo la provincia de Quebec la que mantiene casi una situación de monopolio con su producción del 73 por ciento del total de Canadá en 1973. Esta industria se practica también en la parte oriental de Ontario, Nueva Escocia y Nueva Brunswick.

Las tres regiones de mayor producción de Quebec son: Beauce, alrededores de la ciudad de Quebec y los Cantones del Este con el 34, 12 y 10 por ciento respectivamente de la producción de la provincia.

En Estados Unidos, esta industria se localiza en las regiones rurales de 13 estados septentrionales, desde Maine hasta Minnesota.

El conjunto, unos 60.000 trabajadores temporales de ambos países recogieron en 1973 unos 600.000.000 litros de la savia de 15 millones de árboles, con una producción de jarabe cuyo precio de venta al público se valoró en unos \$20.000.000.

Aunque todas las especies de arce producen savia de la que puede obtenerse jarabe, la mayor cantidad de jarabe por litro de savia se obtiene del arce sacarino. Los mejores productores son los arces silvestres, pero también pueden obtenerse cantidades apreciables de savia de arces hornamentales.

Los árboles de mayor producción de savia son los que tienen follaje abundante y tronco corto. El cultivo bien organizado de un arcedo tenderá a conseguir el mayor número posible de tal tipo de árboles.



Recolección de savia en Notre-Dame du Bcn Conseil, Quebec.

Técnicas de sangría

Los métodos de sangría han experimentado notables cambios desde la época en que los indios hacían un corte en el tronco del árbol e insertaban un tubo de madera por el que goteaba la savia en un recipiente colocado en el suelo. Hoy, se taladran a mano o mecánicamente agujeros de 11 mm de diámetro. Una vez atravesada la corteza, se perforan