



savia de palma canaria



Le guarapo « sirop de palmier »



Qu'est ce que c'est?

Aux Canaries, on appelle Guarapo le jus sucré extrait du palmier-dattier des Canaries (*Phoenix canariensis*), avec lequel on élabore entre autre, le miel de palmier ainsi que la boisson sucrée du même nom.

Le guarapo est un mélange de sève brute et de sève élaborée qui émane du coeur du palmier, très sucré et d'une saveur particulière, c'est une délicieuse boisson rafraichissante et énergétique (haute concentration de minéraux).

Le guarapo ou sève de palmier s'obtient grâce à une coupe effectuée dans les tissus supérieurs du coeur du palmier. On élimine préalablement les jeunes feuilles et on récupère ainsi ce jus végétal d'une grande valeur nutritive.

Aujourd'hui, les historiens commencent à recueillir des informations sur les aspects ethnographiques et culturels des anciens canariens. En effet l'histoire des Iles Canaries naît avec sa conquête au XV siècle, par le Royaume d'Espagne.

La technique du guarapo (l'art d'extraire le guarapo) se pratique aux Canaries depuis au moins 500 ans et cela jusqu'à nos jours, conservant ainsi en très bon état toutes ses variantes et la technicité de sa production.

Le guarapeo fut pratiqué sur toutes les îles de l'archipel canarien, cette coutume a été oubliée, petit à petit, à tel point que sa production se trouve confinée exclusivement au nord de l'île de la Gomera.

Miel de Palmier

Le fameux miel de palmier, élaboré exclusivement (sans additifs) à partir de la sève ou guarapo du palmier-dattier des Canaries (Phoenix canariensis Hort.Ex Chab.), est le produit phare de la cuisine de la Gomera. Il est utilisé autant en médecine populaire canarienne comme préventif des maladies, qu'en cuisine dans la composition de desserts, de cocktails, ou en accompagnement de différents plats.

Le miel de palmier est le symbole du lien étroit des habitants de l'île de la Gomera avec le palmier-dattier, créant un véritable chaînon culturel fort associé à cette plante.

Choix et préparation: Tradition culturelle
du palmier-dattier des Canaries

Le procédé commence par le choix du palmier-dattier, en tenant compte de la hauteur du palmier et de son emplacement. Ces paramètres nous indiqueront la qualité du guarapo. En effet ces dernières dépendent de divers facteurs: la vigueur de l'arbre, la situation géographique et orographique, la hauteur du palmier, l'altitude à laquelle il se développe et le taux d'humidité. Ainsi, les palmiers hauts, même âgés, donnent un meilleur guarapo que les jeunes palmiers. Le moins apprécié est celui issu du dattier comestible (*Phoenix dactylifera*).

La hauteur moyenne des palmiers-dattiers, utilisés pour la récolte du guarapo (palmeras guaraperas), est de 10 mètres environ, mais on choisit fréquemment des palmiers d'une hauteur comprise entre 5 et 7 mètres.

L'emplacement va nous indiquer la qualité et la quantité du guarapo en fonction de la disponibilité d'eau dont pourra bénéficier le palmier. Plus la quantité d'eau reçue par le palmier est importante, plus la qualité du guarapo baisse.

Ainsi, les palmiers des pentes et des zones sèches sont ceux qui donnent une quantité inférieure de guarapo mais de qualité plus élevée. La récolte du guarapo à la Gomera s'exerce habituellement du mois de février, où commencent les préparatifs, jusqu'au mois de juillet.

La récolte commence dans le sud de l'île à la fin de l'hiver, et dans le nord du printemps jusqu'en été, parfois même en automne.

La préparation consiste en différentes opérations de nettoyage qui se réalisent pour pouvoir grimper facilement aux palmiers.



Le “despencado” consiste à enlever les jeunes feuilles centrales du palmier, c’est à dire à tailler les feuilles, épines et inflorescences du coeur du toupet du palmier, laissant ainsi à découvert la superficie supérieure du toupet (descogollar). De cette façon, on facilite l’accès à la partie la plus haute du tronc du palmier. Ce travail est probablement le plus laborieux dans l’opération “d’ouverture du palmier”.

Traitement: Artisan

La tâche suivante se réalise 20 jours après la première étape de nettoyage et coupe (descogollar) et débute par la préparation du “champ”, nom que l’on donne à la superficie d’où s’écoulera le guarapo. A partir de ce moment commencent les traitements journaliers.

Chaque après-midi le guarapero (travailleur-artisan dédié au travail de récolte du guarapo) doit monter au “champ” et procéder à la coupe d’une fine lamelle de tissu végétal, à l’aide de ciseaux à bois bien aiguisés montés sur un manche courbé.

Cette opération est nécessaire, car pendant la journée les vaisseaux terminaux par lesquels circule la sève finissent par se boucher. Ce procédé assure le renouvellement quotidien des tissus végétaux à travers lesquels s’écoule la sève (guarapo).



Extraction: Écologique

Après l'évidement, on place un petit tube de cane pour conduire la sève qui s'écoule de cette blessure, à un seau que l'on place au même moment.

Pendant la nuit, le toupet qui vient d'être traité laisse couler de la sève qui circule à travers le tube de cane jusqu'au récipient de stockage. Le guarapo se collecte chaque matin et une fois filtré de ses impuretés, il est prêt pour la cuisson. Un palmier peut produire chaque jour en moyenne 12 litres de guarapo.



Protection

Une fois le traitement effectué, la blessure est protégée (des rayons solaires) par une espèce de tapis confectionné de feuilles de palmiers.



On installe également sur le tronc à 1,50 m de hauteur, une bande de laiton pour éviter l'accès aux rongeurs qui pourraient détériorer la plante.



Émission de Pousses: Durable

Aux Canaries, la technique s'est spécialisée depuis l'époque préhispanique de façon à ce que la plante ne court aucun danger. Il n'en est pas de même dans d'autres régions du monde où l'on pratique une technique similaire. Cette activité agricole et artisanale se réalise dans le respect des principes du développement durable.

Émission de Pousses: Durable

**Quelques jours après la fin de la récolte du guarapo,
de nouvelles pousses apparaissent.
La Gomera est l'unique île qui a conservé jusqu'à nos
jours la tradition de l'exploitation du palmier
"guarapera".**



Miel de Palmier ou Sirop de Palmier

Le miel de palmier s'obtient à partir de la cuisson du guarapo.

Le guarapo se collecte le matin et une fois filtré, libre de toute impureté, est prêt pour la cuisson.

Il faut le mettre sur le feu le plus rapidement possible pour éviter la fermentation.

L'opération qui consiste à faire bouillir le guarapo pour produire le miel, doit se faire au quotidien.

Miel de Palmier ou Sirop de Palmier

Le feu est lent et constant pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre les qualités organoleptiques qui le caractérisent.

Selon la qualité du guarapo et de la zone d'origine, pour obtenir un litre de bon miel il faudra huit litres de guarapo, ceci étant une donnée indicative.

En général la proportion dépend de la zone, s'il s'agit d'une zone plutôt humide ou plutôt sèche



Il faut tenir compte de plusieurs facteurs lors de la production du miel.

Une fois le guarapo sur le feu, quand il commence à bouillir, il se forme un moût ou liquide épais sucré. A la surface de ce liquide se forme une mousse qu'il est nécessaire de retirer pour éviter l'altération du futur miel.

Le moût disparaît lors de la cuisson et l'on observe la masse qui commence à augmenter de volume et entre rapidement en ébullition.