



Enebro merero.

De mieras

Emilio Guadalajara

La palabra miera se presta a confusión. De una parte se refiere a cualquier producto líquido extraído de una planta, desde el pino a la cornicabra (terebinto). Así, la resina exudada del pino está incluida entre las mieras. El enebro destilado, nuestro protagonista, también es una miera pero debiera distinguirse como «aceite de enebro» y últimamente como «aceite de cade». A partir de aquí cuando se mencione la palabra «miera» debe entenderse exclusivamente éste último, descartando así al pino u otra especie vegetal.

Antaño su uso era corriente entre el mundo ganadero, hoy está incluido como componente de remedios medicinales cutáneos para el cuerpo humano. Es precisamente a ese antaño al que se desea abordar y sacar del olvido, si fuese posible.

El mundo ganadero



Colodro.

Efectivamente los pastores fueron los principales demandantes de este producto que en determinados momentos del año llegaba a la Sierra dentro de odres y a lomo de caballerías, quizá porque los intrincados senderos desaconsejaban el empleo del carro. Ese día el pregonero daba aviso en las esquinas del pueblo: ¡Se hace saber que a la plaza han llegado los de Alcantud y traen para la venta miera, pez y aguarrás. El cuartillo de miera se vende a dos pesetas y diez céntimos. Los interesados acuden con un «colodro» o una lata de hojalata!

Se conoce por «colodro» a un recipiente singular, un cuerno vaciado de toro y cerrado con una madera. En medio de ésta se abría un agujero atacado con un corcho. En el Museo Etnográfico de El Tobar hay varios expuestos.

El que más o menos tendría algún animal y raro era el aldeano que no se dejaba caer por la plaza esa mañana. A partir de ese día el ganado estaba a salvo de parásitos.

La miera posiblemente se conociese desde la antigua Grecia y quizá pudo ser introducida en Iberia por los fenicios, esas dos culturas dominaban muy bien los métodos de extracción de todo tipo de aceites y breas de plantas. Posiblemente desde entonces se supiese sus efectos curativos sobre la sarna, o como comúnmente se conocía: la roña.

La enfermedad consecuencia de la infestación

Esa «enfermedad» provenía del ataque de ácaros, los aradores de la sarna, unos parásitos capaces de perforar el cuero de sus hospedadores y hacerse un hueco en la dermis. Son las reacciones alérgicas ante las toxinas y los cuerpos extraños las que desencadenan la enfermedad propiamente dicha. Las larvas y ninfas se alimentan de diversas sustancias orgánicas y finalmente se reproducirán cuando lleguen a la fase adulta. Cierto es que la sarna como tal no acabaría con el animal infestado, ningún parásito

De mieras

desea la muerte de su hospedador, pues él mismo sufriría las consecuencias nefastas. Ahora bien, la roña llega al rebaño en épocas de hambruna, como dice el refrán: «a perro flaco, todo son pulgas». La transmisión de esos ácaros era sencilla, pasaba de una oveja a otra por su concentración en el establo o sestero. Es más, un ganado infestado dejaría en la tierra esos aradores y pasarían al siguiente ganado cuando llegase la hora de la siesta.

Actualmente se sabe que un animal puede contagiar a cualquier otro sea o no de su especie. Así se habla de episodios de sarna entre los arruís (muflón del Atlas, reintroducido en Sierra Espuña como especie cinegética) y que posteriormente acabaron en ciervos, gamos y ganados domésticos. Pero no hay que llegar a Murcia, el excesivo número de ciervos o gamos sobre una zona determinada, diezma el pasto y no acaba de reponerse, por lo que el hambre y la delgadez es el mejor caldo de cultivo para la llegada del arador.

Incluso se oye en medios de comunicación que se han detectado casos de sarna entre los inmigrantes acogidos en alguna comunidad autónoma.

Antiguamente esas especies cinegéticas eran desconocidas en la Serranía, por lo que no se les podía echar la culpa de la transmisión. Sencillamente eran los propios animales domésticos quienes se contagiaban de unos a otros, al parecer entre animales mal alimentados.

Como es lógico también la principal época de transmisión era el verano, coincidiendo con el agostamiento de los recursos vegetales. Aquellos pastores que no aportasen ración extra de paja o cebada se arriesgaban a ello. Además, las temperaturas suaves favorecen el desarrollo de insectos y arácnidos (el arador es un pequeño arácnido). Como la costumbre en la Serranía era hacer majada provisional, pocas veces se guardaba el rebaño en la paridera. De haberse pernoctado en un sitio cerrado posiblemente se hubiese controlado la transmisión, bastaba el desinfectado con «zotal».

La oveja atacada de sarna tenía su epidermis como un colador y además perdía constantemente lana, por lo que tras su sacrificio difícilmente se podía aprovechar su piel.

El remedio era sencillo de aplicar. Bastaba con sujetar al animal y con las manos apartar la lana haciendo un surco. Con una pluma de ave mojada en miera se daba una pincelada por el fondo de ese surco. Así se iba completando el cuerpo del animal. El aceite permanecía allí y su efecto era disuasorio, es decir, no mataba al ácaro, sino que le provocaba su huida inmediata. Moriría si no hallaba en unos días otro animal en el que introducirse. Junto con los aradores salían otros ácaros como las garrapatas, e incluso las pulgas (insectos).

En otro orden de cosas, debe tenerse en cuenta que el enebro es uno de los componentes del incienso. Llega a colación el gran botafumeiro de la Catedral de Santiago. No cabe duda que los humos del incensario calarían en la ropa de los peregrinos y con ello quedarían desinfectados de todo tipo de parásitos, aradores de la sarna incluidos.

El enebro (*Juniperus oxicedrus*)



Mancha leucina de cada (*Juniperus oxicedrus*), con un gábulos y una hoja vista con mayor aumento. (Original: de Nolte)

A todas éstas no se ha hablado todavía del protagonista: el enebro. Hay que decir que en Alcantud de le llama «la enebra». Enebro (género de la palabra masculino) designa a otro pariente muy cercano, el enebro común (*Juniperus communis*). Es fácil distinguirlos incluso desde lejos. El aspecto del de miera es llorón, con ramas caídas, quizá de un verde algo más apagado, pero sobre todo destaca por sus gábulos (que no frutos) redondos, de buen tamaño, como un garbanzo y de color marrón cuando están maduros. El ginebro es más altanero, de verde intenso y sus gábulos son alargados, más pequeños y de color morado cuando maduran.

Claro está, si el ejemplar en cuestión no se ajusta al prototipo hay que acercarse hasta la misma hoja y si es posible con una lupa de poco aumento (basta también a simple vista). La hoja del común de tipo acícula, tiene una franja blanca en medio. La del *oxicedrus* presenta una franja verde rodeada de dos blancas a los lados.

Se trata de especies adaptadas a los rigores veraniegos, de ahí sus acículas duras y enceradas que evitan en lo posible la pérdida de agua por

De miereras

transpiración. Ambas parecen no tener enemigos naturales y su floración desde mediados de invierno es un atractivo para las abejas y otros insectos. Los colmeneros afirman que en los albores primaverales es el polen de enebro, sabina o avellano quien salva la colmena del agotamiento invernal. Ese polen preparado para diseminarse por el viento se halla en racimos masculinos de flores desnudas. No hay que olvidar que son especies gimnospermas, emparentadas desde largo con los pinos o las sabinas. Eso significa que sus gametos se hallan al desnudo (gimnos: desnudo + sperma: semilla). De ahí hablar de gábulos (pequeños conos o piñas) y no de frutos como la cereza.

En realidad lo que se empleaba de la enebro era la raíz en forma de cepa. El trabajo del merero debía ser muy duro ya que ayudado por un pico o una azada tenía que excavar un hueco grande para poder llegar a esa cepa. Tras cortar las raíces liberaba el ceporrón y con ayuda de un borrico los llevaría hasta el horno. Al no sacar todo el sistema radicular la planta no moría, tenía posibilidad de rebrote a la primavera siguiente y tras las lluvias de invierno.

El horno

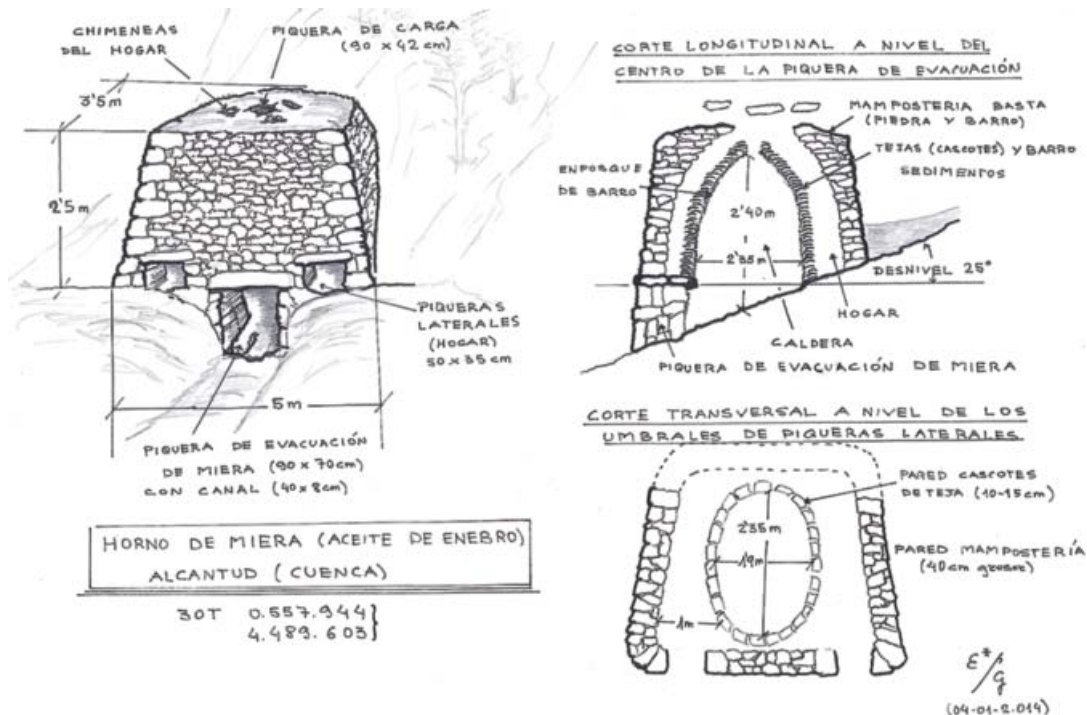


Horno de miera. Olmeda del Rey.

El horno de miera no es convencional. Se trata de un sistema de doble vaso sobre una gran losa de piedra con cierta inclinación. Primeramente se procedía a su elaboración tallando un carril ligeramen- te oval y coincidiendo con esa caída se prolongaba con otro surco recto hasta el final de la losa. Ese tallado serviría para recoger el destilado y conducirlo hasta un recipiente de recogida.

Una vez hecha la base se procedía con el vaso interior con un diámetro de casi dos metros y una altura semejante. Ese vaso interior era cilíndrico y al llegar a una buena altura se iba cerrando progresivamente, procurando dejar al final una ventana circular de tamaño suficiente para pasar una persona. Tal ventana serviría para el llenado. El surco anteriormente citado definía la periferia interna al

pie del mismo. El material utilizado para su construcción eran fragmentos de taja recibidos con barro, materiales refractarios por excelencia.



De mierasas

Casi concéntrico con el interior pero de mayor diámetro (cuatro metros) se construía el vaso exterior, utilizando piedra del lugar. Este vaso se hacía en falsa cúpula o por aproximación de hiladas, hasta superar ligeramente en altura al interior. Había que dejar varias chimeneas para salida de humos.

La parte anterior del horno, siempre en el mayor desnivel, se remataba en pared sin curvatura y dejaba tres ventanas en su base. Las laterales servirían para alimentar con leña, la central, ligeramente más pequeña, tenía acceso directo al vaso interior. Por ella saldría el canal de destilado.

Las cepas necesitaban ser abiertas y disgregadas en fragmentos no mayores de la capacidad de un puño, de ese modo se ayudaba a destilar. Un operario metido en el vaso interior iba colocando en vertical minuciosamente los fragmentos de cepa, procurando no dejar hueco. Una vez completo de enebro se debía sellar la ventana de llenado con una gran losa de piedra y repretando con barro.

Ahora era cuestión de hacerse con combustible sin entrar en mucha delicadeza, desde ramas de pino hasta romeros y tamaras de encina. Las propias ramas del enebro también servían. Ese combustible se pasaba por las ventanas laterales del vaso grande, procurando abarcar todo su contorno, ya que el calor era necesario en toda la pared del interior. Era necesario alimentar durante varios días ininterrumpidamente si el horno era muy grande. Cuando la temperatura alcanzada era suficiente los trozos de enebro empezaban a supurar savia, una mezcla de miera y de agua. El canal la recogía y conducía fuera del horno a un tinillo, una vasija con más de diez litros en cuya parte baja el alfarero había dejado una salida. El agua quedaría abajo y el aceite de miera arriba, tenía menor densidad. De vez en cuando había que retirar el tapón de la salida para que escapase el agua y dejar solamente la miera.

Tras la operación de horneado había que volver a sacar los restos carbonizados de enebro y dejarlo vaciado para la siguiente hornada. No era conveniente dejar enfriar completamente el horno, se perdía energía, de ahí que inmediatamente se procediese al siguiente llenado con nuevas cepas. El carbón extraído era vendido en las fraguas del pueblo y para los braseros. El dinero obtenido era una especie de propina exclusivamente para el jornalero merero.



Mierera. Dehesa de Arriba. Pozuelo.



Mierera. Peña Escrito.

De Alcantud y Huertapelayo hasta Francia

Parte de la miera obtenida era vendida y consumida en los pueblos vecinos, pero la producción era excedentaria, había que buscar mercados en la lejanía. La competencia no debía ser poca. Se sabe de los mereros de Alcantud, pero muy próximo andaba Huertapelayo en las riberas del Tajo. Estos últimos superaban con creces en producción al primero. En Teruel y Soria también existían otras destilerías, aunque bien es cierto que los métodos de extracción dejaban mucho que desear. Hay opiniones de arqueólogos defendiendo que preferían un proceso a cielo abierto, con mayores cantidades si cabe de cepas en cada proceso. Al parecer se hacía un cono de materia vegetal dejando en el corazón las cepas de enebro y las ramas combustibles por fuera, a modo casi de carbonera. Se desperdiciaba mucho calor por lo que el suministro de leña debía ser al doble o triple. En todo caso había que estar muy atento para controlar el fuego y evitar que se quemasen los enebros. Quizá por ello dado el momento podría sellarse con tierra o barro. Tampoco se descarta que el horno se hiciese con barro y cascotes, aprovechando ese cono de cepas. Durante años ha prevalecido la idea de que ciertos grabados profundos que aparecían en

De miereras

losas de piedra podían ser petroglifos prehistóricos. Esos grabados corresponden a los canales de recogida y vertido de miera, según otras opiniones más encaminadas.



Horno. Olmeda del Rey.

En la Olmeda del Rey todavía siguen en pie dos hornos de miera, podría hablarse de «última generación», ya que la caldera interior era metálica. Además se había usado mortero para recibir la piedra del vaso exterior. Esas instalaciones fueron hechas por Martín Vera Rodríguez de Mariana, se dedicaba a extraer aceite de miera y esencia de espliego. Era proveedor de las empresas sevillanas Bordas y Muñoz Gálvez. Según se cuenta, fueron los herreros de la Puerta de Valencia de Cuenca los encargados de fabricar la caldera y tuvo que llegar al pueblo de algún modo. Con ese sistema se rentabilizaba más el proceso, de una parte requería menos combustible y de otra se acortaba el tiempo de horneado.

Unos y otros pudieron estar activos hasta bien entrados los años 60 de siglo pasado, quizá los últimos fueron los de Olmeda.

Volviendo a la competencia entre factorías diversas, hay crónicas que sitúan a los habitantes de Huertapelayo vendiendo sus productos en Santander y País Vasco. Además de miera también trabajaban la resina de pino y la pez, es más, buena parte de los industriales resineros de Cuenca provincia derivan de habitantes de Huertapelayo. No es difícil pensar que si el aguarrás y colofonia de la resina acababa en factorías de Vascongadas y Torrelavega (Santander), junto con esas sustancias se embarcaría la miera para Francia.

La miera en la actualidad

Como era de esperar la caída de la actividad ganadera, la llegada de nuevos remedios veterinarios o mejor aún, la sanidad y buena alimentación de los ganados, han provocado la completa eliminación de la miera en el botiquín de las explotaciones actuales. Sin embargo todavía quedan factorías en las que se procesa la enebra. Una de ellas se sitúa en la localidad albacetense de Osa de Montiel y utiliza modernos sistemas por arrastre continuo de vapor de agua. Además de miera también trabajan otros aceites esenciales.

El aceite de enebro es utilizado especialmente en la industria cosmética y tratamientos diversos para la piel. También ha demostrado su eficacia en fármacos relacionados con la retención de líquidos, entre otros beneficios. Es apreciado en medicina y remedios naturales.

Se ha probado en insecticidas y acaricidas naturales, incluso sacando de nuevo a la luz las viejas recetas para eliminar plagas de hormigas.

Últimamente se habla de la invasión de chinches y esa sensación retrotrae a tiempos de postguerra. Se dice que cada vez esos seres se hacen más fuertes y utilizan mejores recursos para sobrevivir a las fumigaciones actuales. ¿Se ha probado con la clásica miera? Es posible que los albergues del Camino de Santiago tengan que recurrir a la «trasnochada enebra». El tiempo dirá la última palabra.

Para saber más:

La mierera de la Varga de Alcantud. Revista de Folklore nº 368. Abril de 2.014. Pgs 4-11

<https://www.funjdiaz.net/folklore/pdf/rf386.pdf>

Técnicas e ingenios en la Sierra de Cuenca. Ed. Diputación Provincial 2.010. Iván Vélez Cipriano