

La madera de enebro, dura y aromática se emplea para hacer badajos de cencerros y ocasionalmente para garrotes y pipas de fumar. Los gálbulos del enebro (conos femeninos carnosos), llamados “bolos”, se utilizan como condimento para platos de caza y se usan en medicina popular como diuréticos.

Con el agua en que se había cocido su raíz se hacían enjuagues para calmar el dolor de muelas. Los gálbulos se tomaban directamente en casos de dolores, molestias de estómago y *reúma*, siempre un número impar, tres, cinco, siete o nueve. El cocimiento se toma también para tratar la diabetes y como diurético.

Existía también la creencia de que los enebros podían quitar las verrugas, para ello, se apalea una mata de enebro al tiempo que se le dice: *buenos días, enebro, enebroso, aquí está (fulano) el verrugoso*.

En veterinaria popular, además de la miera, de la que hablaremos más adelante, las ramas de enebro, cortando una púa afilada (llamada astabón o pita), se usaban para curar las nubes de los ojos de las ovejas, pinchadas en la oreja y también para las picaduras de las víboras, pinchando con ellas la inflamación producida por la picadura. Los bolos (gálbulos) y tallos se cocían para lavar las heridas de las ovejas y las que tenían roña.

En Alatoz y Carcelén, las cepas de enebro se echaban a los aljibes para desinfectar el agua, especialmente después de que hubiera entrado en un aljibe *agua de piedra* (el agua de una tormenta con granizo). Se pensaba que si los animales bebían de esta agua se producían abortos (Pepe Gómez, com. pers.).

En Casas de Lázaro se dice: *de padres cepas, hijos enebros* (Virgilio Picazo, com. pers.).

3.2. La miera

Las cepas de los enebros, llamadas también porras, están formadas por una madera roja, muy aromática, con un veteado intenso de color rojizo (Figura 4). De los usos tradicionales del enebro, el más importante ha sido la obtención de la miera, este es el alquitrán vegetal o brea que se obtiene por la destilación de la madera de su cepa. El uso de la miera estaba extendido en toda la provincia y su producción dispersa por las zonas