

de enebrales y matorrales mediterráneos. Hoy en día, sólo la conocen y la han usado los pastores de más edad.



**Figura 4.** Cepa de enebro, materia prima para la elaboración de la miera (Foto: José María López).

En la provincia de Albacete destacan dos localidades que han sido tradicionalmente referencia en la producción de miera: una es Ossa de Montiel, donde aún se sigue elaborando miera, y la otra es Alatoz, como recoge un dicho popular, muy conocido en su entorno y con diversas variantes (Cruz Herrera, 2004):

*En Casas de Ves, rabotes, gente noble en Alborea; en Alcalá, rabilancos, criados entre las piedras; en Fuentealbilla, raneros, y cojos en Villamalea; en Carcelén, gordos nabos, en Alatoz, mucha miera; y en Abengibre, mucha agua, pero son muchas las puercas.*

*Pastores en Higuera, que son hijos de pastoras, que también son madres buenas. En Carcelén, gordos nabos, que lo requiere la tierra; Alatoz, la mucha miera, y en las Casas de Juan Núñez, muchos carros y galeras.*

*En Carcelén, gordos nabos, en Alatoz mucha miera, para untarles el rabo a los que vienen de fuera.*