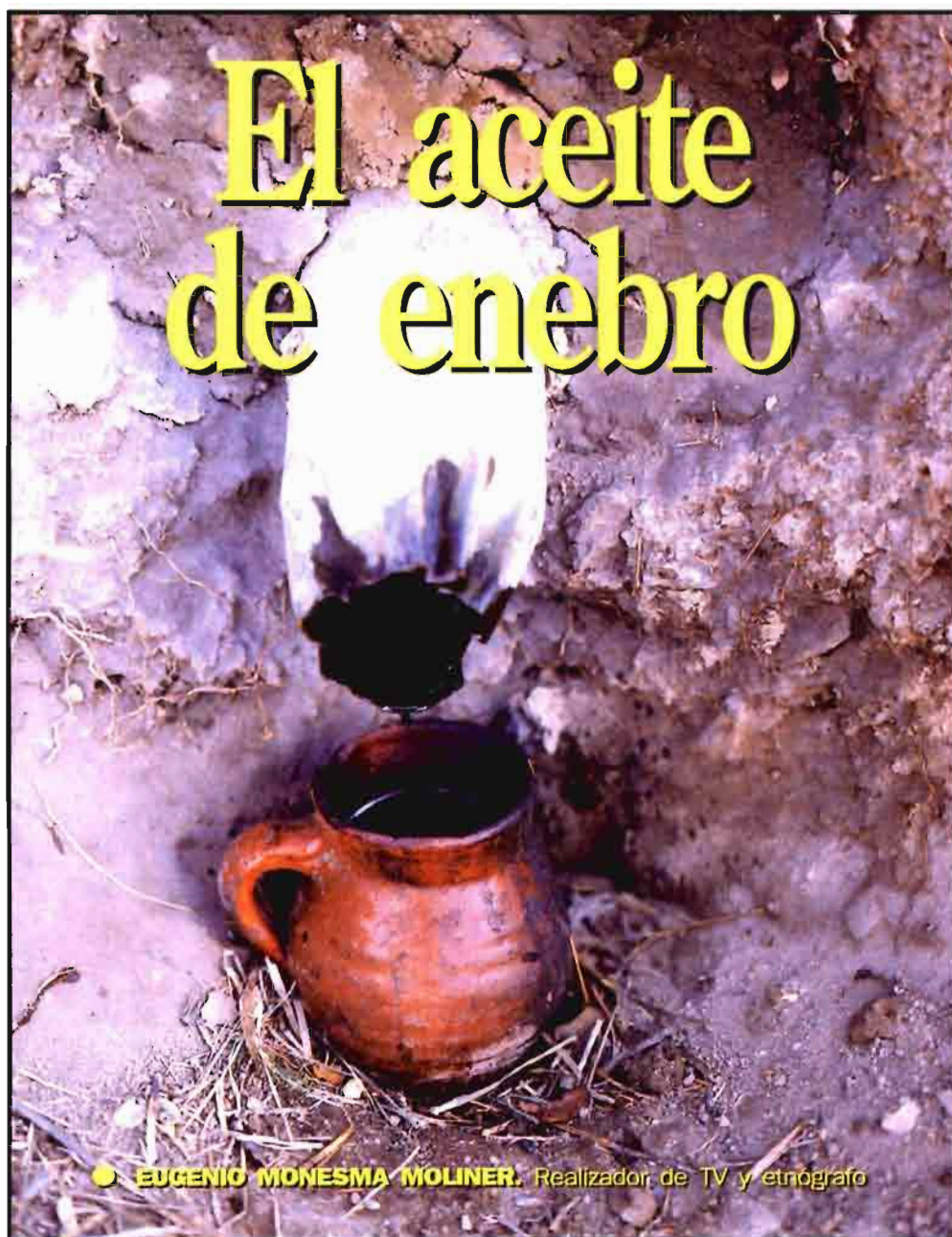


El aceite de enebro



● EUGENIO MONESMA MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo

Al poco tiempo de comenzar el proceso de destilación, empieza a salir el aceite de enebro.

En el mundo ganadero tradicional la veterinaria popular ha sido una práctica muy extendida y formaba parte de los conocimientos pastoriles. Para curar las enfermedades del ganado los pastores tenían diferentes soluciones, pero todas extraídas de su propio entorno.

Entre todas estas fórmulas curativas hay una de especial eficacia que muchos pastores todavía llevan en su zurrón: el aceite de enebro.

Su obtención es bastante compleja y son muy pocas las personas que conocen esta técnica. Juan Baselga nos va a mostrar cómo se obtenía este remedio curativo que, desde la sierra de Gúdar se llevaba a vender hasta el Pirineo.

Proceso de obtención

El enebro o «chinibro» es un arbusto o pequeño arbolillo muy extendido por las montañas de nuestro país que da una madera fuerte, olorosa y resistente a la carcoma.

En el pueblo turolense de Noguera, Juan Baselga todavía sigue saliendo esporádicamente al monte a buscar la leña de los enebros para extraer su aceite. Pero para ello no sirve cualquier parte del arbusto, sino las tozas de aquellos que han sido cortados hace algunos años y que todavía han ido almacenando savia en su interior.

«Yo siempre he empleado las raíces, cortar el enebro para hacerlo, no. No porque para lo que se había de consumir aquí hay bastante con las zocarras o raíces que hay de enebros que han cortau o se han secaa».

Cuando Juan tiene la materia prima para obtener el aceite de «chinibro», en un talud del monte cava el agujero para preparar el horno. Para la salida del aceite Juan prepara un tubo desde el interior del horno, fijado con una masa de barro.

Los trozos de leña de enebro deben ser muy pequeños para poderlos meter en el cántaro. Juan convierte la toza de «chinibro» en astillas a golpe de hacha y procura seleccionar las más negras de las raíces y de la «zocarra», sobre todo las del corazón de la madera, porque son las que más aceite contienen y rinden mucho más. Cuando ya tiene preparadas las astillas las introduce en un cántaro viejo. De los 3 ó 4 kilos que caben en su interior se podrá obtener medio litro de aceite.

Una lata agujereada hará de embudo para verter el aceite por el tubo hacia un recipiente. Ajustada la boca del cántaro a la lata, Juan lo envuelve con barro para protegerlo del fuego.

«Tapar el cántaro porque con el calor se puede romper y si se rompe y entre el fuego adentro, pues se quema. Esto es para protegerlo un poco».

Ya está el horno preparado. El propio monte le ofrece a nuestro amigo Juan Baselga todo aquello que necesita para hacer el aceite de «chinibro». Como combustible utilizará las aliagas y matorrales que hay alrededor del horno.

El proceso de destilación seca de la madera ya está en marcha. Con el calor del fuego las astillas sudarán todo el agua y el aceite que llevan y dentro de una hora, aproximadamente, empezarán a salir por el tubo. Mientras tanto, Juan Baselga



Ajustada la boca del cántaro a la lata, lo envuelve con barro.



Juan Baselga sigue recogiendo las tozas de los enebros.

aceite del cántaro y lo recoge en un recipiente de cristal para guardarlo y utilizarlo cuando sea necesario.

Dioscórides, médico griego del primer siglo de nuestra era, en su «Materia Médica» además de hablarnos de las muchas propiedades curativas del extracto del enebro, deja constancia de su propiedad para hacer huir a las serpientes.

«Pues se empleaba, para lo que más lo empleaban era pa espantar las serpientes de las viviendas del campo. Pues tiraban unas gotas alrededor de la casa, especialmente en las puertas y ventanas, por fuera, y así las serpientes se espantan».

«Pues también se empleaba como desparasitante para las ovejas, para quitar los parásitos que se les ponían en el hígado y en los intestinos. Para las heridas, también en verano cuando se les hacen las heridas y acuden las moscas, les pones unas goticas en la herida, y aparte de que es bueno



El aceite de enebro ha tenido muchos usos terapéuticos.

solo tiene que mantener el fuego y esperar que salga el fruto de las astillas que ha cortado del enebro.

Después de una hora de cocción empieza a salir una mezcla de agua con un poco de aceite. Aunque tiene pocas propiedades Juan también lo guarda para algunos usos de menor importancia.

Al poco tiempo empieza a salir el aceite de «chinibro» puro, cayendo lentamente en el recipiente. Es un líquido siruposo, de color oscuro, de fuerte olor y sabor amargo. La composición del aceite varía según el lugar de procedencia y está constituido por gran cantidad de resina, muchos hidrocarburos y diversos fenoles.

Juan calcula que no va a salir más



Juan introduce las astillas en un cántaro viejo.

para la herida, las moscas se esbarran».

«También si había un corrico de caparras, que a veces suelen plegar, también las ponías allí y se iban enseguida».

Han sido muchos los usos terapéuticos del aceite de «chinibro». Algunos de ellos todavía se siguen practicando pero otros ya han sido sustituidos por remedios más modernos y sofisticados. Pero hasta hace muy poco tiempo el aceite de «chinibro» era un buen remedio para las caries de las muelas.

«Yo me lo he puesto alguna vez. Con un poquitín de algodón untau con aceite, lo ponías en el hueco y si, se curaban algo, ahora que la muela también se desarmaba».

OFICIOS PERDIDOS

La hilandera	Los mieleros	El sillero
El tejedor	El tornero	El tratante
Los labradores	Las navatas	El topero
Los resineros	El cucharero	Los loseros
Los abarqueros	El zapatero	El nivelador
El molinero	El botero	El cuchillero
El herrero	El colchonero	Los cañiceros
Los espigoleros	El tonelero	El queso
El calderero	El esquilero	La mantequilla
El pan y las tortas	Los fideiros	Los higos secos
El jabón de pala	Los ladrilleros	El chocolatea la piedra
El madreño		

ULTIMOS ARTESANOS

El cáñamo	Los sogueros	Las esparteñas
Las aborcas de goma	Las cinchas	Priscilo, el peguero
Emilio, el esquilador	Los aserradores	Las palmas de almez
Las bolas de sebo	La piedra tosca	La trashumancia
Las piedras de afilar	La colada	El forcaire
El jabón de sosa	Los cabezales de paja	El sabotier
El aceite de chinibro	La ferrería	El vino
El papel	El telar de tiro	Los yeseros
La matacía	El trillero	Germán, el palomero
El tejado de paja		



P.V.P. de cada colección: 7.995 ptas.
OFERTA DE LANZAMIENTO:
5.995 Ptas.*



* Válida hasta el 31 de enero de 1998 o hasta agotar existencias.

CUPON DE PEDIDO

Solicito que me envíen:

- Serie: «Oficios Perdidos».
 Serie: «Últimos artesanos».
 Ambas colecciones (gastos de envío gratuitos).
 Catálogo de producciones (gratis).

DATOS PERSONALES:

Nombre
Dirección
C.P. Población
Provincia
Telf.: /

FORMA DE PAGO:

El precio de cada colección es de 7.995 ptas. (IVA incluido).

PRECIO OFERTA: 5.995 ptas.* (IVA incluido).

(Gastos de envío y embalaje: 300 ptas.)

* Válida hasta el 31 de enero de 1998 o hasta agotar existencias.

En efectivo al recibir mi pedido (sumar + 100 ptas.).

Con tarjeta VISA nº

(Indicar los 16 dígitos de su tarjeta)

Fecha de caducidad: / /

Firma:



PYRENE P. V. S.L.
C/ S. López Boyer, 4. 3.ª A.
22005H UESCA (España).
Teléfono y Fax: (974) 22 57 82
E-mail: pyrene@spicon.es