

Enebro común, *Juniperus communis* L.

César López-Leiva
Gregorio Montero

Es una de las cinco especies de *Juniperus* (género con unas 60 en todo el mundo) que hay en la España ibérico-balear.

ONOMÁSTICA

Se ha dicho que la raíz léxica original latina *juniperus* (nombre que los romanos ya daban al enebro y a su madera) podría proceder, en su primera parte, de *iuvēnis* ‘joven’, a su vez de *iuvare* ‘ayudar’. Pero según el filólogo estadounidense Calvert Watkins (1933-2013) provendría más bien de un protoindoeuropeo **yoini-paros* ‘que produce bayas de enebro’, ya que habría un étimo ancestral **yoi-ni-* ‘baya de enebro’ (tal vez de un idioma no indoeuropeo) y **-paro* de la raíz preindoeuropea *paro*, ‘producir, procurar’. También se ha relacionado con un posible nombre celta previo *junipru*, con el significado de ‘arbusto áspero’; si fuera así, se debería a lo punzante de sus hojas y quizás al sabor amargo de las “bayas” o gálbulos.

El nombre específico, *communis*, alude a ser considerada la especie más frecuente o extendida del género, es decir, la considerada más común.

El antiguo nombre griego ἄρκευθος (*arkeuthos*) aparece en De Historia Plantarum de Teofrasto; tal vez de ἄρκεο ‘rechazar a un enemigo’.

NOMBRES VULGARES

El *juniperus* latino ha dado lugar a los derivados romances, como el español enebro (enebro común, enebro real); el catalán ginebre; el gallego xenebro/xenebreiro; el jinebro/ginebro de las hablas aragonesas; jiniebro/hiniebro en el castellano alavés; el portugués zimbro (con el que está relacionado una variante castellana: por ejemplo, en La Rioja, jimbro, jiembre); el italiano ginepro, y el francés ginièvre (antiguo

genevre). Y en idiomas no románicos, genever en alemán medio y juniper en inglés



(este nombre común se aplica desde el siglo XVIII a varias especies de *Juniperus* en Norteamérica).

Otros nombres castellanos son esqueno, grojo y sabino/a y jabino/a. Hay más denominaciones locales, como churro y chirrinchín; o chinarro en Andalucía. En hablas leonesas: nebreira, xinebreira, xinebru, jinebra, jinebreira, zaínu, fuseira (por ser usado para husos). Curiosamente, en el irlandés se llama skeana (al parecer, por analogía de la acícula con una daga), muy similar al esqueno castellano usado en Palencia, Valladolid y centro de la provincia de Burgos; esta identidad se puede detectar también en el inglés de la Inglaterra septentrional y en el gaélico escocés, en que se usa sabin, igual que en otras lenguas celtas ibéricas, como la de los arévacos (Oria de Rueda, 2008).

En lengua vasca se usa ipar, ipuru/ unpuru (seguramente, también de *juniperus*)

y orre.

En las lenguas germánicas más extendidas, Wacholder es el nombre más consolidado en el alemán actual, con alguna variante arcaica dialectal del bajo alemán como *Machandel/Machangel*, del que quedan reminiscencias en la literatura infantil, o, en el alto alemán antiguo, *Spurk*. En Austria y partes de Baviera el enebro se conoce con el nombre de *Kranewitt*, que es también la denominación del aguardiente de enebro.

En árabe, es ârâr y, en Marruecos, aïfs, aïfs (Ruiz de la Torre, 2006)

TOPONIMIA Y ANTROPONIMIA

Los nombres geográficos más comunes en el ámbito del castellano son los derivados de enebro/enebral y de variantes como inebro, que se aplica indistintamente a esta especie y a su congénere *J. oxycedrus*, cuando no también a *J. thurifera* (por ejemplo, en Hornuez, Segovia). Así, se pueden encontrar *Enebral* e *Inebral* y también *Benebral*, *Inieplo*, *lñeplal*. Es probable que algunos *Negral/Negrales* sean variantes de enebral principal. En Sajazarra (La Rioja) está *Peña Jembres*, con uno de sus nombres vernáculos. En Teruel existe el municipio de *La Ginebrosa*, y, en Gerona, *El Ginebre* (Albanyà, Alto Ampurdán).

Valsaín pudiera aludir a su presencia (val sabín = valle de sabinos o jabinos), aunque también se ha apuntado la raíz latina *sapinus*, usada para la designación genérica de abetos y pinos, con la que se designaría el muy abundante pino albar de la zona.

El topónimo eusquérico para Roncesvalles es *Orreaga*, que significaría precisamente enebral.

En Francia se encuentran *La Genevraie*, *La Genevraye*, *Genevrey*, *Genevrières*.

De los nombres gaélicos *aittin/aiten* o *samh* derivan topónimos escoceses como *Attadale*, en Wester Ross, y *Samhan*, cerca de Mull. El escritor Fife (1994) sugiere que el enebro a veces se denominaba “tejo de montaña” (mountain yew). Como tal, algunos nombres de lugares que incorporan la palabra gaélica *lubhair* (tejo) pueden referirse de hecho al enebro.

San Junípero Serra, el fraile mallorquín de Petra cuyo nombre secular era Miquel Josep, conocido por la fundación de varias misiones en la Alta California, tomó su nombre religioso de uno de los primeros compañeros de San Francisco de Asís, que evoca la planta.

Los nombres geográficos más comunes en el ámbito del castellano son los derivados de enebro/enebral y de variantes como inebro, que se aplica indistintamente a esta especie y a su congénere *J. oxycedrus*, cuando no también a *J. thurifera* (por ejemplo, en Hornuez, Segovia)



Los apellidos alemanes Kranewitter, Kronawitter y Granovetter provienen del Kranewitt antes comentado.

MORFOLOGÍA

El enebro es un arbusto o mata (desde subarborescente a baja y rastrera, según la subespecie) de hasta 4-5 m de talla. El porte es muy variable: cónico, de tronco derecho y copa apuntada o algo redondeada; más o menos semiesférico, aunque a menudo de ramificación desordenada; tendido, casi en forma de alfombra pegada al suelo. Pueden encontrarse ejemplares candelabriformes, con ramas que salen de la base del tronco y se curvan y yerguen.

Las hojas adultas del enebro son persistentes, en forma de aguja rígida y punzante (en la juventud, casi lineares, semejantes a las de los brezos), con una longitud de 1 cm o algo más y anchura de 1-2 mm. En su haz, presentan una sola banda blanca o glauca (a diferencia de *Juniperus oxycedrus*), que se corresponde con una fila de estomas, a veces bifurcada pero solo en la base.

Las flores son poco conspicuas; las masculinas, amarillentas con estambres en ternas imbricadas de 3-6 sacos polínicos cada uno; las femeninas son pequeños conos con escamas en grupos de tres, las superiores fértiles, cada una con 1-2 rudimentos.

El falso fruto o pseudocarpo (recuérdese que es una gimnosperma), carnoso, es la enebrina, una “baya” o “bolillo” —o, con más precisión y exactitud, una arcéstida o gálbulo— es globoso u ovoideo, verdoso antes de madurar y azul oscuro después, recubierto de pruina resinosa, con tres semillas. El enebro es especie dioica (hay pies masculinos, cargados de pequeños conos amarillentos en primavera, y femeninos, que pueden estar cuajados de “frutos”)

Hay diferencias fisonómicas que han permitido reconocer tres subespecies, representadas en nuestro país, consideradas también por algunos autores variedades:

- *J. communis* subsp. *communis* (= *J. communis* var. *communis*). Enebro. Porte arbustivo o arbóreo, con copa más estrecha y puntiaguda, de hasta 2-3 m en las estaciones más pobres y 4-6(10) m en las más fértiles. Foto 1, aunque, por lo general suele ser un taxon polimorfo cuya talla potencial y fisonomía cambia en función de las condiciones edáfico-climáticas o microtopográficas, razón por



la cual se ha pretendido reconocer muchas razas (López, 2007). Según la información encontrada en Internet, el ejemplar más alto, con 17,2 m, se encuentra en Suecia (Ryd Skillingaryd), medido en 2018. El más grueso, con una circunferencia de 222 cm (1,3 m), se encuentra en Finlandia (Kauhanoja), medido en 2018. Y el más viejo, con 903 años, se encuentra en Uzbekistán (Aksakata rier Vally). No tenemos información de otros con más de 170 años.

- *J. communis* subsp. *hemisphaerica* (*J. communis* var. *hemisphaerica*). Esqueno, en Castilla y León. Talla intermedia, con ramificación más abierta y tallas de 1,5-2 m.

Juniperus communis con varios pies creciendo en forma de candelabro. Parque geológico de Aliaga Teruel.

- *J. communis* subsp. *alpina* (= *J. communis* var. *saxatilis* = *J. nana*). Jabino/a, sabino/a, zaína, nebrina, xiniebra achaparrada. Porte rastrero y talla no mayor de 0,5-1 m, con ramas horizontales que frecuentemente se acodan.

BIOLOGÍA REPRODUCTIVA

El enebro es una especie de crecimiento muy lento y gran longevidad. Florece en primavera y las arcéstidas maduran en otoño del segundo o tercer año. En la dispersión, intervienen a menudo aves de tamaño intermedio o pequeño como malvises o zorzaes, mirlos y petirrojos.

Se multiplica por semilla en octubre

o marzo, una vez separadas las semillas de la pulpa carnosas. La multiplicación puede hacerse también por esqueje en invernadero, con brotes laterales vigorosos de los que salen en primavera.

DISTRIBUCIÓN

Es la única conífera actual con distribución circumpolar boreal. Ocupa zonas más bien frías y altas. Crece espontánea por toda Europa, llegando por el norte hasta las tierras que rodean el golfo de Botnia (entre Suecia y Finlandia); vive en Gran Bretaña e Irlanda, así como en islas mediterráneas, aunque no en las Baleares; también se extiende por Asia occidental: Siberia occidental, Cáucaso,

Juniperus communis con detalle de flores masculinas, frutos y acículas



norte de Persia, norte de Anatolia, así como el extremo noroeste de África. En América está presente desde Alaska al Labrador y Terranova, California y montañas Rocosas.

En España abunda en las cordilleras atlánticas, Pirineos, cordillera costero-catalana, Sistema Ibérico y sus estribaciones y parameras altas, por encima de los 700-800 m, cota que, en el interior peninsular, da paso al dominio de vegetación submediterránea, caducifolia mesófila, de formaciones arboladas aciculifolias microtermas o a las cubiertas de alta montaña, ya por encima de los 1900-2400 m dependiendo del sistema montañoso. Es muy frecuente en las comarcas del polo frío de continentalidad (el “triángulo” Molina de Aragón-Albarracín-Calamocha). También es significativa su presencia en el Sistema Central y en Sierra Nevada y sierras béticas. Falta en las provincias y comarcas más secas y áridas, aunque aún se puede encontrar en bosques esclerófilos; tampoco se encuentra en llanuras agrícolas.

ECOLOGÍA, COMUNIDADES Y DINÁMICA

El enebro es especie frugal, poco exigente, y por tanto vive en todo tipo de suelos (tanto silíceos como calizos), incluyendo los pobres u oligótrofos, de los de texturas arenosas hasta las más arcillosas; también medra sobre sustratos pedregosos e incluso, puntualmente, en suelos encharcados de turberas, tollas o trampales de la alta montaña. Soporta muy bien el frío y tolera sequías veraniegas y la continentalidad de las altas parameras interiores. Necesita lluvias superiores a los 550-600 litros anuales. No soporta la sombra intensa y continuada (Benito et al. 2012), por lo que tiende a formar comunidades en espacios abiertos.

Los enebrales de *Juniperus communis* puros o mixtos (arbustados o matorrales mixtos con predominio o participación de enebro) están presentes en la vegetación de las montañas medias y altas del dominio de los tipos fisonómico-estructurales de las Coníferas de Orófilas (Taigá), Caducifolio y Subesclerófilo, tanto en subpiso de bosques como constituyendo agrupaciones leñosas no arboladas. En los matorrales subarbustivos suele aparecer como integrante codominante en formación abierta, o bien disperso y salpicado. La subespecie *J. communis communis* suele estar ligada mayoritariamente a zonas de mayor precipitación y relativamente altas, y aparece



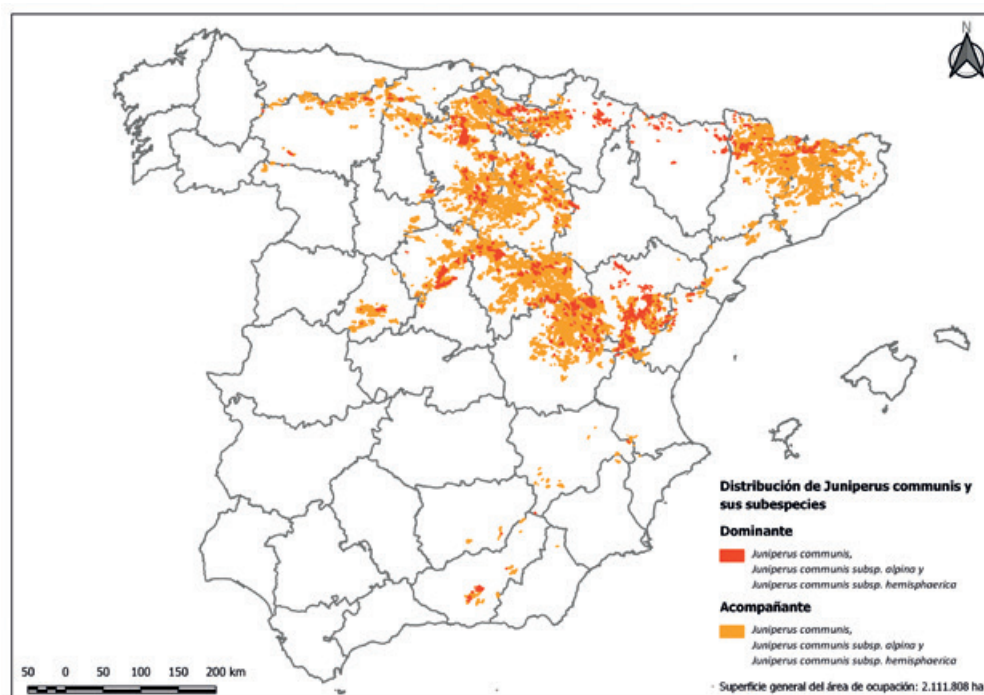
Juniperus communis subespecie hemisphaerica. Sierra de Aliaga Teruel.

en matorrales submesófilos (espinares caducifolios, brezales, escobonales), en mosaico con pastos submesófilos o incluso praderías. *J. communis hemisphaerica* (el ‘esqueno’) parece estar más asociada, en zonas calizas, a biercolares o brezales bajos (*Calluna vulgaris*, *Erica vagans*, *E. cinerea*), matorrales de leguminosas espinosas (olaguinares -*Genista hispanica*-, aliagares -*G. scorpius*-) y estepares (*Cistus laurifolius*), frecuentemente intercalados con pastos aprovechados por ganado ovino y caprino; en terrenos silíceos, es elemento componente de brezales altos y escobonales. Por otra parte, la subespecie *alpina* es propia de la alta montaña, a menudo en mezcla con piornales de montaña (*Cytisus oromediterraneus*) o con biercolares bajos de *Calluna vulgaris*, en zonas venteadas y con capa de nieve



Juniperus communis subespecie alpina.
Alto de Mazarete. Guadalajara.

El enebro es especie frugal, poco exigente, y por tanto vive en todo tipo de suelos (tanto silíceos como calizos), incluyendo los pobres u oligótrofos, de los de texturas arenosas hasta las más arcillosas; también medra sobre sustratos pedregosos e incluso, puntualmente, en suelos encharcados de turberas, tollas o trampales de la alta montaña



Mapa de distribución

persistente; en estos enebrales rastreros mixtos o jabinare de altitud, es típico el pechiazul (*Luscinia svecica*). En general, en los enebrales son fáciles de ver pájaros como la tarabilla o cagaestacas (*Saxicola rubicola*), el escribano cerrillo (*Emberiza citrinella*), etc.

Si bien las micorrizas que posee la especie son endomicorrizas de tipo

vesicular-arbuscular, podemos encontrar hongos micorrícicos como *Picoa juniperi* y *Elaphomyces granulatus*, actuando el enebro común como planta nodriza que favorece la formación de los carpóforos de los hongos (Oria de Rueda, 2008).

Algunos insectos atacan especialmente a sus gálbulos: *Pammene juniperana*,

Megastigmus bipunctatus, *Blastocere praecodella* y *Trisetacus quadrisetus*.

**USOS Y APROVECHAMIENTOS
DIRECTOS**

Madera

La madera de enebro común se viene utilizando desde tiempo inmemorial. Es de color rojizo, aromática, dura, de densidad media-alta, de grano fino y se deja trabajar bien a pesar de su tenacidad, por lo que era apreciada por ebanistas y torneros. Resiste la pudrición, pudiendo aguantar centenares de años cuando se usa en vigas o puntales y dinteles de puertas y ventanas de viviendas. La de pequeñas dimensiones se ha usado en fabricación de juguetes, aparatos de música (se decía que era la mejor para hacer castañuelas) o cajas pequeñas para guardar objetos delicados o muy valiosos. Por su resistencia al deterioro se ha usado para postes de alambradas de cerramientos (por ejemplo, en el Maestrazgo) y puntales de minería. También se empleaban sus troncos en las piezas de los pozos y las norias, y en las ruedas de las ruecas (Oria de Rueda, 2008). El escritor Víctor de la Serna, en su “Nuevo Viaje de España. La ruta de los foramontanos”, habla de la durabilidad de su madera.

En España no quedan existencias de suficiente porte en la estirpe más alta y regular como para proporcionar aprovechamiento maderero de importancia.

Parece muy probable que la madera de *Juniperus communis* fuese de las primeras que se utilizaron en la construcción de viviendas en Çatalhöyük o Çata Lhöyük, asentamiento neolítico y calcolítico considerado por algunos historiadores la primera ciudad del mundo, cuyos restos aún permanecen en su ubicación original, a 140 km de la ciudad de Konya (actual

Turquía): la madera de enebro sirvió para fabricar postes verticales que sostenían las techumbres de las viviendas.

Leña

La leña se utilizó en los hogares como combustible. Cuando se producen grandes mortandades de enebros a causa de sequías y, posteriormente, ataques de hongos parásitos, la eliminación de ejemplares puntisecos o enfermos resulta de gran interés para controlar la patología y son precisamente estos los más adecuados para este uso. Oria de Rueda (2008) menciona que se apreciaba mucho en tejeras y hornos de cerámica (en Almazán, Soria) porque forma una llama grande y larga y chisporrotea mucho en la combustión, por lo que cuece muy bien las tejas. En fiestas populares se ha usado esta leña que arde con tanta chispa, pues parece casi pólvora. El paveseo asociado puede favorecer la propagación en caso de incendio.

El humo de la madera quemada se utilizaba para ahumar embutidos y quesos en los pueblos serranos del Sistema Central.

El uso de enebro en bebidas alcohólicas y el del humo de su madera se combinan perfectamente en las historias de alambiques de whisky ilícitos de las Tierras Altas escocesas. Estos alambiques estaban escondidos en las cañadas, y la madera de enebro era una de las favoritas como combustible; se dice que el humo casi imperceptible de la combustión del enebro ayudaría a evitar atraer las sospechas de los recaudadores de impuestos.

Jardinería

Juniperus communis se emplea con frecuencia en jardinería por tratarse de una especie poco exigente, que se adapta bien a todo tipo de suelos y climas (agradece un

La madera de enebro común se viene utilizando desde tiempo inmemorial. Es de color rojizo, aromática, dura, de densidad media-alta, de grano fino y se deja trabajar bien a pesar de su tenacidad, por lo que era apreciada por ebanistas y torneros

Caracteres de diagnóstico de las subespecies de Juniperus communis presentes en la península ibérica según Amaral Franco (1986). Tomado de Benito et. al. (2012).

Carácter	<i>J. communis</i> subsp. <i>communis</i>	<i>J. communis</i> subsp. <i>hemisphaerica</i>	<i>J. communis</i> subsp. <i>alpina</i>
Porte	• Árbol o arbusto erecto hasta de 15 m • Copa estrechamente piramidal o columnar	• Arbusto achaparrado hasta de 2,5 m • Copa redondeada	• Arbusto generalmente postrado (o con ramas ascendentes)
Hojas	• 10–20 × 1–1,5 mm • Rectas, patentes, laxas • Acuminadas-alesadas; en posición distanciada	• 4–12 (20) × 1,3–2 mm • Rectas, patentes, oblongolineares y acuminadas • Densas • Frecuentemente la franja estomática se bifurca en la zona basal	• 10–15 × 1–3,2 mm • Incurvas, submuricadas • En fascículos • Franja estomática muy ancha
Hábitat	• (100) 450–1400 (1700) m • Bosque y matorrales mesófilos a hidrófilos	• 1000–2700 m • Bosques y matorrales xerófilos en laderas y parameras	• 1000–2100 (3000) m • Matorrales, piornares y pinares de montaña mediterránea, principalmente en sustrato neutro o ácido

poco de mantillo en otoño y primavera). No tolera la sombra, no necesita poda y suele tener buen arraigo inicial.

Aceite de enebro

Los aceites esenciales obtenidos de *Juniperus communis* se utilizan con frecuencia en la producción de bioproductos de aplicación como bactericidas y citotóxicas (para células tumorales, pero también para normales, por lo que su uso debe hacerse con cautela por esa posible toxicidad). Faltan estudios sobre la producción de cultivos industriales, lo que permitiría un mejor control de la calidad y producción. El rendimiento de aceites esenciales suele ser menor al 1 %. Se ha podido observar que el contenido en limoneno de poblaciones españolas varía entre un 100 y un 200 % más alto que los valores más frecuentemente reportados para otros países europeos.

Se ha considerado un excelente cicatrizante y antiséptico cuando se aplica tópicamente, bueno en general para afecciones de la piel, piernas y pies y como revitalizante dérmico, contra micosis cutáneas etc.

PSEUDOCARPOS (BAYAS O ENEBRINAS)

Usos culinarios y medicinales

Por sus propiedades aromáticas, las bayas maduras del enebro común (“bolillos” en algunos lugares) se utilizan para hacer licores famosos, como la ginebra, y también es un ingrediente frecuente en el “aquavit” escandinavo, destilándolos a través de alcohol de grano. También se usa como uno de los ingredientes del pacharán y de otras bebidas alcohólicas. Una bebida francesa similar a la cerveza se llama ‘genevrette’ y se fabrica con cebada y enebrinas.

En la época medieval, las bayas también se usaban en Escocia para dar sabor al whisky. Puede ser que este se utilizara como una forma agradable de administrar los beneficios medicinales del enebro.

En España, en épocas de escasez de recursos, las gentes de montaña recolectaban los frutos en toda el área de distribución de la especie, pero fundamentalmente, en las parameras de Molina, Alto Tajo, serranías del sur de Teruel, Montes Universales y Serranía de Cuenca, y se vendían durante el otoño, directamente en el monte o en pequeños núcleos urbanos, a los importadores ingleses o a otros compradores de bolillos que acudían de Navarra para utilizarlos en la fabricación del pacharán.



Bolillos y enebrinas de Juniperus communis. Recogidos para usarlos en algunas de sus múltiples aplicaciones

Las bayas de enebro se pueden triturar y moler para su uso, como se haría con un grano de pimienta, así como prensar para obtener su jugo. Se usan como aromatizantes, especialmente para dar sabor al chucrut, así como en patés, carnes grasas como la del cerdo y platos de caza en salsa, también para conservar jamones y embutidos. En Álava, (por ejemplo, se mezclaba el aceite de las bayas machacadas con el espliego (*Lavandula latifolia*) y también con bellotas de roble (*Quercus faginea*) como mixtura conservante y condimentaria. En los Alpes, el extracto de enebro se obtenía por prensado, que se usaba como edulcorante o untado en el pan. Las recetas escocesas e inglesas incluyen bayas molidas agregadas a salsas y especialmente a platos de caza. También se usaban para dar sabor a pan y pasteles en el norte de Inglaterra.

Las bayas de enebro (y los brotes jóvenes de la planta) se utilizan en gemoterapia y son apreciados para combatir las dispepsias, aliviar hinchazones, gases, cólicos y debilidad hepática; también tienen propiedades diuréticas (son buenas para infecciones urinarias) y se recomiendan como estimulantes musculares y cardíacos; el aceite de las bayas se ha usado contra dolores reumáticos, artritis, gota, pies cansados etc. Se desaconseja el uso de los bolillos en caso de insuficiencia renal o en el embarazo, y pueden provocar brotes alérgicos en algunas personas. Como ingredientes activos tienen flavonoides (incluidos quercetina y rutina), azúcares amargos, proantocianidinas, resinas, taninos, monoterpenos, diterpenos y sesquiterpenos. Las bayas de enebro son ricas en antioxidantes que combaten los radicales libres y ayudan a bajar los niveles de azúcar en la leucemia.

El primer uso medicinal registrado de las bayas de enebro ocurre en el antiguo Egipto. Un papiro que data del año 1500 a. C. contiene una receta para curar infecciones. Los romanos también usaban las bayas para la purificación y las dolencias estomacales. El herborista inglés Culpeper (siglo XVII) los recomendó para muchas afecciones, incluida la flatulencia.

Los productos químicos en las bayas también estimulan la contracción de los músculos uterinos. Podían administrarse durante el parto, pero también se usaban las mismas propiedades para abortar un embarazo no deseado. Al parecer, había una expresión utilizada en la región escocesa de Lothian durante la Edad Media que mencionaba el dar a luz “bajo el enebro”, un eufemismo para referirse al aborto inducido por el consumo de las bayas de esta especie.

La ginebra

La aromatización de aguardiente con enebrinas es uno de los usos más conocidos de la planta y, de hecho, la denominación *ginebra* proviene del mismo étimo.

Se dice que el médico holandés Franciscus Sylvius, en 1650, buscando un diurético económico mediante la destilación de gálbulos de enebro, encontró la denominada *aqua juniperi*, que, antes de dar origen a la actual ginebra, fue usada como diurético hasta que, durante las primeras guerras anglo-neerlandesas, los soldados británicos en los Países Bajos descubrieron que el *aqua juniperi* (que llamaban “jenever”

o ‘brebaje revitalizador’) les aportaba el coraje necesario para entrar en batalla y el calor suficiente para combatir el intenso frío de aquellas húmedas tierras.

Su popularidad entre las tropas facilitó su introducción en las islas británicas, donde se extendió muy rápidamente, multiplicándose el número de destilerías y en paralelo el número de desórdenes públicos derivados de su consumo por la población, lo que pronto obligó a su regulación. Más tarde se generalizó el nombre de *gin*, como abreviatura de “jenever”, que resultaba difícil de pronunciar por los bebedores cuando ya están demasiado ebrios.

Parece que la primera ginebra embotellada apareció en los Países Bajos hacia 1575, aunque otros sitúan su origen en los vinos de enebro, preparados hirviendo el mosto con gálbulos de enebro, de los que ya en su día hablaba Plinio el Viejo (siglo I).

En el siglo XIX, en Escocia se recogían bayas en bolsas y se llevaban a los mercados de Inverness y Aberdeen. Luego se exportaban a los destiladores de ginebra holandeses.

La aromatización de aguardiente con enebrinas es uno de los usos más conocidos de la planta y, de hecho, la denominación ginebra proviene del mismo étimo.

Juniperus communis Sierra de Molia.
Alto Tajo



Un producto más elaborado y de mejor calidad apareció después en las islas británicas con el nombre de *London Dry Gin*, que añadía al enebro cilantro (*Coriandrum sativum*), piel de naranja importada de España, ralladura de limón y semillas de angélica (*Angelica archangelica*), planta que se considera regalo del arcángel San Gabriel, debido a sus propiedades medicinales, que la reconocen como “hierba del Espíritu Santo”.

En la actualidad, los procesos de destilación se han desarrollado mucho, y poco se parecen a la inicial *aqua juniperi* mejorada que apareció en Holanda en 1575, pese a que en la actualidad en muchas botellas de ginebra sigue apareciendo dibujada una ramilla de *Juniperus communis* con sus gálbulos o enebrinas para indicar que se siguen utilizando.

LITERATURA Y ARTE

Los hermanos Grimm escribieron en 1812, recogiendo y adaptándolo de la tradición popular, el cuento *El enebro*, que refleja una de las historias más crueles, perturbadoras y sombrías por su dureza de toda su colección: un niño que es asesinado por su malvada madrastra, que lo guisa en estofado y se lo da a comer al propio padre; la hermana recoge los huesos y los entierra envueltos en un paño

de seda bajo un enebro.

El enebro está representado artísticamente, aparte de en láminas botánicas, en varias obras, como la de Leonardo da Vinci (retrato de la florentina Ginevra de Benci o “Retrato de una mujer joven frente a un enebro”, actualmente en la National Gallery Art de Washington).

El escritor Víctor de la Serna, en *Nuevo Viaje de España. La ruta de los foramontanos* (1959), habla de la duración de la madera de enebro y del queso de Ávila, seco, duro y exquisito, que se hace en los puertos y se cura al humo de “anabio”, otro de sus nombres vernáculos.

“The juniper tree” (1990) (conocida en España y Argentina como “Cuando fuimos brujas”) es una película dramática y de fantasía islandesa de 1990, rodada en blanco y negro y dirigida por Nietzchka Keene.

HISTORIA Y MITOLOGÍA

Las interpretaciones sagradas del enebro (o quizá de alguno de sus congéneres) se encuentran ya en el antiguo Egipto, en que el aceite de los pseudocarpos se usaba para ungir los cuerpos y para las momificaciones. El enebro era un símbolo de la diosa de la fertilidad de los cananeos, Asera o Astarté, en Siria.

Víctor de la Serna, en "Nuevo Viaje de España. La ruta de los foramontanos", habla de la duración de la madera de enebro y del queso de Ávila, seco, duro y exquisito, que se hace en los puertos y se cura al humo de "anabio", otro de sus nombres vernáculos

Juniperus communis Hinojosa Terue



En la antigua Grecia se creía que los gálbulos tenían un efecto refrescante y mejoraban la resistencia física. En Turquía se mantiene la costumbre milenaria de que la gente suba a los montes para atar trozos de trapos a los enebros invocando su protección o el uso del incienso de enebro para combatir la mala suerte y alejar a las criaturas malignas.

En Europa el enebro se utilizaba desde hace miles de años con fines rituales para la protección de males. En el norte de Europa también se usaba el incienso de enebro para purificación o para comunicarse con los espíritus. En Italia se cuelga un ramillete de enebro en las puertas y ventanas para que no entren los malos espíritus.

En la mitología mesopotámica el enebro era la planta sagrada, vinculada a Ishtan, diosa del amor, de la fertilidad y de la guerra. Se quemaban ramas de enebro para poner de buen humor a la diosa y evitar su ira. En el ámbito indoeuropeo, el enebro se consideraba una planta misteriosa, en la que vivían hadas, elfos, enanos y gigantes. Se decía que el enebro era una puerta para entrar al otro mundo, y un refugio para las almas de los muertos. En los Alpes, el enebro está ligado a muchas leyendas y costumbres, casi todas relacionadas con la protección y con la magia; existe la presencia del duendecillo del enebro, al que se invoca para hacer que los ladrones devuelvan lo robado. El primer día de mayo, los ganaderos hacían fumigaciones en los establos para proteger al ganado de los espíritus malignos y otras enfermedades atribuidas al diablo. En este mismo sentido, se habla del “espíritu del enebro”, que aconseja seguir con fuerza y decisión su propio camino (“... purificar tu camino... liberarte de las influencias”; o también la conocida como “voz del enebro”, que misteriosamente dice: “No será por mi sombra que llegarás hacia mí... Toda una vida pasarás y volverás a pasar ante mí sin notar mi presencia... Incluso puedes morir y no ser capaz de salir del ginebral...”).

Pero el enebro es también reconocido como el gran símbolo de la protección y de la hospitalidad. En el Antiguo Testamento, un enebro con presencia angelical protegió al profeta Elías de la persecución de la reina Jezabel.

Otro ejemplo conocido de la atribución de poder protector es el de la leyenda cristiana que cuenta cómo la Virgen María, cuando escapaba con el Niño Jesús a Egipto perseguidos por los soldados de



Herodes, buscó refugio entre la vegetación y finalmente lo encontró bajo un grande y ramoso enebro que los protegió y ocultó de sus perseguidores.

En la antigüedad, se usaba el humo de enebro para la purificación ritual de los templos. Los antiguos creían que el humo ayudaba a la clarividencia. En Europa central desempeñó un papel en la limpieza y expulsión de la brujería durante la primavera. El enebro también se quemó durante los brotes de la peste. En las Tierras Altas (Highlands) de Escocia, un ritual de Hogmanay (noche vieja) consistía en bendecir y proteger el hogar y el ganado con humo de enebro. Después, la casa se ventilaba y los ocupantes revivían con whisky.

Recoge Oria de Rueda que en Burgos y el occidente de Álava se recogían los gálbulos para enterrarlos, y se pensaba que entonces desaparecían tantas verrugas como bayas se habían enterrado (lo mismo se hace con las distintas especies de *Juniperus* en toda la región).

Juniperus communis Cerro de san Cristobal
Orea(Guadalajara)

Referencias

- Benito L, Villar P, García-Viñas J et al. 2012. *Juniperus communis*. Producción y manejo de semillas 1: 632-645 Organismo Autónomo Parque Nacionales, Madrid.
- Fife H. 1994. Warriors and guardians: native Highland trees. Argyll, Glendaruel.
- López, G. 2007. Guía de los árboles y arbustos de la península ibérica y Baleares. Mundi- Prensa Madrid.
- Oria de Rueda JA. 2008. Guía de árboles y arbustos de Castilla y León. 3ª ed. Cálamo, Palencia.
- Ruiz de la Torre J. 2006. Flora mayor. Organismo Autónomo Parques Nacionales, Madrid.