

Fuegos y fogones

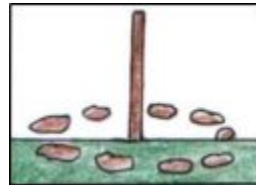
En una situación de supervivencia en zonas frías, nuestra vida puede depender de nuestra capacidad para encender y mantener un fuego. Sin llegar a esos extremos, podremos necesitar fuego para secarnos, calentarnos, hacer señales a los equipos de rescate y cocinar eliminando los posibles gérmenes y parásitos de nuestros alimentos.

En cualquier caso, no debes olvidar que un fuego es muy peligroso, debes seguir todas las normas de seguridad:

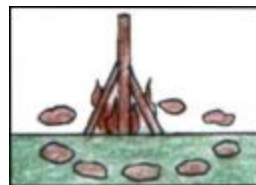
- No hagas hogueras más grandes de lo necesario, son más difíciles de controlar y de mantener.
- Elimina las ramitas y todo material combustible en un radio de dos o tres metros alrededor del fuego.
- No lo hagas cerca de la maleza o ramas bajas
- Ten siempre cerca un cubo u otro recipiente con agua y/o una rama frondosa para apagarlo rápidamente si es necesario.
- Nunca realizar un fuego en zonas de alto peligro de incendio, sólo en las permitidas.
- Nunca cerca de un árbol (distancia mayor a 3 m.) teniendo en cuenta la copa del árbol y raíces.
- Aislar la zona del fuego por medio de piedras y luego de utilizado, apagarlo correctamente con agua, arena y/o tierra.

Siempre debemos llevar en nuestra mochila o equipaje, especialmente si vamos a atravesar zonas inhóspitas, un mechero y/o fósforos en un recipiente impermeable (una caja de carrete fotográfico, por ejemplo. Lleva también los rascadores). Si así lo hacemos, nuestras posibilidades de supervivencia aumentarán y no tendremos que preocuparnos de hacer fuego con medios improvisados.

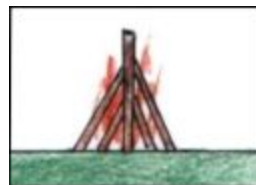
Preparar, encender y mantener un fuego



Tenemos que tener en cuenta que tiene que estar alejado de cualquier lugar que pueda ocasionar un incendio, árboles, pastizales, leñeros.



El fuego o fogón debe armarse teniendo en cuenta la dirección del viento. El sentido hacia donde se dirige el humo debe ser contrario al establecimiento de las carpas y/o personas.



Es buena idea excavar un hoyo de unos 10 ó 15 cm y rodearlo con piedras para alojar en él la hoguera. Cuando deshagamos el campamento, taparemos las cenizas con la tierra que

sacamos, devolveremos las piedras a su sitio y dejaremos todo de manera que nadie pueda notar que hemos estado allí. (Esta norma es bueno seguirla tanto si hacemos fuego como si no).

Hay que buscar el material combustible: ramas secas de diferentes grosores, la más menuda para encenderlo y la más gruesa para mantenerlo. Las crecidas acumulan ramas en las orillas de los ríos. Las ramas más bajas de los árboles están con frecuencia secas y se rompen con facilidad. En caso de tiempo húmedo debemos buscar en los huecos de los troncos secos, que proporcionan madera podrida que arde bien, en zonas resguardadas al lado de rocas, caminos, grutas. Si no ha llovido demasiado, quizá logremos madera seca simplemente descortezando las ramas húmedas. Si no, tendremos que coger las ramas gruesas y cortarlas en pedazos longitudinales para aprovechar las astillas

secas que obtengamos. Pondremos la madera húmeda a secar cerca del fuego.

Para prender el fuego usaremos al principio leña más fina que dispondremos en forma de "tipi" o de "cobertizo" con ayuda de una roca o un tronco para que el aire circule bien y se inflame rápido. Por encima de la leña fina la iremos añadiendo más gruesa. Si no disponemos de suficiente leña fina podemos hacer astillas la más gruesa con ayuda de nuestro cu chillo.



Fuego en "Tipi"



Fuego en "Cobertizo"

En la base del "tipi" o del "cobertizo" habremos puesto la "yesca". (Se denomina así a cualquier elemento que podamos encontrar en el medio natural, fácil de entrar en combustión. (hojas secas, pequeños tallos secos, líquenes, flores secas, pastos bien secos.) La madera podrida es una buena yesca en tiempo húmedo, pues suele ser fácil arrancar las partes externas de los troncos para alcanzar las zonas interiores secas. Algunos frutos secos, como las nueces, poseen un aceite que les hace inflamables y arden lentamente.

En los lugares donde no hay leña el hombre recurre a otro tipo de combustibles. En los desiertos se queman los excrementos de los camellos; y en las zonas polares, la grasa de las focas y otros animales.

Algunos conceptos técnicos

No todas las leñas arden igual, desprenden el mismo calor y las mismas llamas ni forman una brasa duradera. Cada madera tiene sus propias características.

Leñas tiernas: Se consumen rápidamente con llamas continuas; resultan, por lo tanto, excelentes maderas para encender o iluminar.

Leñas resinosas: Sus ramas de madera dura, son un combustible mejor que su tronco, de madera más tierna. Arden con una llama viva, pero poco duradera. A menudo desprenden un fuerte humo.

Tipos de leña: los podemos clasificar en 3. Dura, semidura y blanda.

- **Leñas duras:** quebracho, lapacho, algarrobo, espinillo, roble, etc.
- **Leñas semiduras:** eucaliptus, pino, ciprés, paraíso, plátano, etc.
- **Leñas blandas:** sauce, cardos, álamo, acacia, etc.

Para el fuego a realizar hay que tener en cuenta el tipo de leña que vamos a utilizar, según su uso. Si necesitamos un fuego que nos dé llama en forma abrupta o rápida utilizaremos leña blanda. Si necesitamos un fuego para brindar luz, calor y cocinar utilizaremos leña semiblanda y dura.

La elección de cada tipo de fuego dependerá del uso posterior. Si necesitamos luz y calor durante un tiempo bastante prolongado utilizaremos una fogata tipo pagoda; en cambio si necesitamos cocinar, utilizaremos un fuego tipo zanja o cazador. Elementos básicos a tener en cuenta en todo tipo de fuego:

- El aire (oxígeno): todo fuego debe tener, entre sus leños, una buena aireación.
- Calor (químico, físico): debe ser suficiente como para comenzar el proceso de combustión, ya sea por concentración de rayos solares (lupa) o reacción química.
- Combustible (hojas secas, leños, etc.): deben estar en condiciones aptas y proporcionales para la combustión.