

¿Cómo hacer fuego?

Debemos tener presente que hoy día está prohibido hacer fuego en los bosques y montañas, ya que están muy protegidos por la policía, sobre todo para impedir los incendios que muchas veces se delaran en verano y que pueden acabar con nuestros bosques. Para poder hacer fuego hay que pedir permisos y aú así está muy controlado, por lo que no debes hacer nunca fuego en el campo si no está autorizado, y aún así, tomar muchas precauciones para evitar el incendio.

En todos los casos se debe tener:

Un extintor o como mínimo un recipiente grande con agua a dos metros del fuego.

Limpiar el terreno antes para detectar elementos que causen un accidente como son: vidrios, elementos inflamables, químicos, ramas, etc.

Hay una pequeña receta para hacer fuego:

Primero, un trocito de corteza, tan seco como pueda estar (YESCA) que es la que permite que una chispa inicie el fuego

Luego algunas ramitas de madera suave, secas pero, aún en el árbol (LEÑA)

Después , unos cuantos leños grandes.

YESCA: La yesca es un tipo de material que se enciende rápidamente al ser tocado por la llama de un fósforo.

En el campo pueden servir como yesca algunas enredaderas o algún árbol con corteza suave y peluda. La corteza exterior de una enredadera vieja y algunas cortezas de árboles que se desprenden en largas tiras. Puedes recoger estas tiras directamente con las uñas sin dañar seriamente las, enredaderas o los árboles. En algunos casos verás que hay cortezas que parecen ser excelentes para ser usadas como yesca, pero al tratar de desprenderlas verás que están firmemente agarradas y por lo tanto no será posible. También hay algunas piñas de pinos que arden con facilidad, así como ramitas resinosas de pinos, sus hojas o agujas, su resina. 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. Especialmente útil es la corteza de abedul cortada en tiras, pues se inflama rápido, y arde despacio y con buena llama. Se puede, incluso, hacer una antorcha improvisada enrollando una tira de corteza a una vara.

También se puede utilizar como yesca los arbustos secos que haya por los alrededores, pero no la hierba y hojas secas que se queman con una gran llamarada, pero no dan suficiente calor para que continúe el fuego.

También podría servir como iniciador del fuego cualquier tipo de papel: periódico, papel higiénico, ...

LEÑA: las astillas agarran la llama que produce la yesca y a su vez, encienden las ramas más gruesas que se colocan para que dure el fuego o combustible. Dado que la yesca tarda en consumirse de 1 a 4 minutos, es necesario poner leña para que ésta encienda definitivamente el fuego.

En el bosque siempre se encuentran muchas ramitas secas que se pueden utilizar para este fin, ya sean las que están en el suelo como, todavía mejor, las que aún están pegadas al árbol. Si las que están pegadas al árbol no se parten sino que se doblan, déjalas, pues están demasiado verdes para que siran para el fuego (harán mucho humo y no prenderán). Las ramas no deberían ser más gruesas que un lápiz.

COMBUSTIBLE: Se consigue de cualquier tronco muerto o ramas caídas. Deberán partirse en trozos de una longitud aproximada de 30 cm. Hay maderas que arden mejor que otras, pero prácticamente todas pueden valer para hacer un fuego.

También podría servir como combustible carbón que llevásemos desde los locales, ...

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.

Para encender el fuego sería conveniente llevar en la mochila en una bolsa de plástico, o impermeabilizadas, una caja de cerillas.

¿Para qué hacer un fuego?

1. **Cocción de alimentos**
2. **Seguridad:** Se utiliza en sitios donde hay animales salvajes y también se emplea como ubicación en lugares apartados, o cuando nos hayamos perdido como punto de referencia para que nos encuentren.
3. **Luz:** Muchas veces el grupo realiza caminatas nocturnas y cuando no hay linternas el fuego nos ayuda a guiarnos por intermedio de antorchas.
4. **Ceremonial:** En los campamentos en las noches realizamos actividades culturales, ceremoniales y espirituales y el fuego se convierte en un complemento esencial y transformador.

¿Cómo encender el fuego?

Primero hay que limpiar el lugar que se ha escogido para hacer el fuego en un diámetro de unos tres metros: limpiar el terreno de materiales que puedan causar un incendio con una chispa que puede caer.

En los campamentos es necesario destinar un lugar para ubicar allí la zona de cocinas y así poder preparar los alimentos, esto implica la necesidad de saber preparar y obtener la leña, cortarla con una hacha o machete, hacer el fuego y cocinar una comida sencilla sobre el y después como limpiar el lugar correctamente.

Para realizar un buen fuego tenemos que tener en cuenta los siguientes puntos:

- Elección del lugar: tenemos que tener en cuenta que tiene que estar alejado de cualquier lugar que pueda ocasionar un incendio, árboles, pastizales, leñeros.
- La dirección del viento: el fuego o fogón debe construirse teniendo en cuenta la dirección del viento. El sentido hacia donde se dirige el humo debe ser contrario al establecimiento de las tiendas y de las zonas de actividad de las 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.

No debemos olvidar nunca llevar en la mochila unas cerillas, pero si se nos olvida podemos utilizar alguna de las técnicas que empleaban nuestros antepasados y que siempre funcionan. Por ejemplo, por medio de una lupa, una lente de una gafa, unos prismáticos o un cristal curvado podemos hacer pasar el sol a través del mismo para conseguir fijar un punto en la yesca que, al calentarse durante un rato, empezará a arder.

Otra técnica sería utilizar el pedernal, y si no lo tenemos, podríamos probar con una piedra dura que suelte chispas al chocar con otra o con un cuchillo. Sostendremos el pedernal cerca de la yesca y lo golpearemos con un trozo de acero, como puede ser la hoja de un cuchillo, tratando de dirigir las chispas a la yesca.

Normas de seguridad:

- No hacer hogueras más grandes de lo necesario, pues son más difíciles de controlar y habrá más riesgo de que provoquen un incendio.
- Nunca construir 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. Ni tampoco cerca de maleza o ramas bajas.
- Aislar la zona del fuego por medio de piedras.
- Una vez que hayamos terminado, apagarlo correctamente con agua, arena o tierra.

Tipos de leña

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.

Los podemos clasificar en 3: Dura, semidura y blanda. Esta clasificación está basada en el peso de un leño cuando está seco, vale decir, que un leño más pesado se lo puede llamar leña dura, y al leño más ligero, leña blanda (siempre teniendo en cuenta el mismo volumen).

Ejemplos:

- Leñas duras: Dan poca llama, pero su calor lento y prolongado las hace excelentes para la cocina y la calefacción. Por ejemplo, el arce, el fresno, el olivo (excelente), el haya, el olmo, el roble, el algarrobo, etc.
- Leñas semiduras: 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. Son un ejemplo de este tipo de maderas las coníferas, el pino, el alerce, etc.
- Leñas blandas: Se consumen rápidamente con llamas continuas; son excelentes maderas para encender o iluminar. Por ejemplo, abedul, castaño, plátano, avellano, 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. Por ejemplo: 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.

También podemos dividir la madera por su poder calórico (calor que producen), a saber:

- Alto: algarrobo, acacia, ...
- Medio: pino, cedro, alerce, coníferas en general, eucaliptus, ...
- Bajo: sauce, álamo, ...

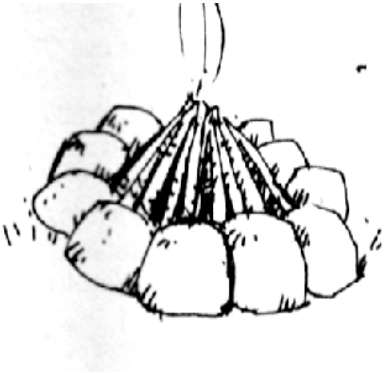
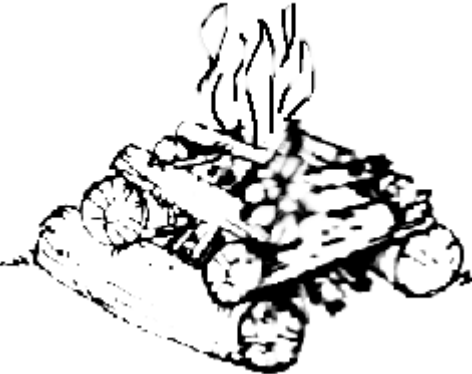
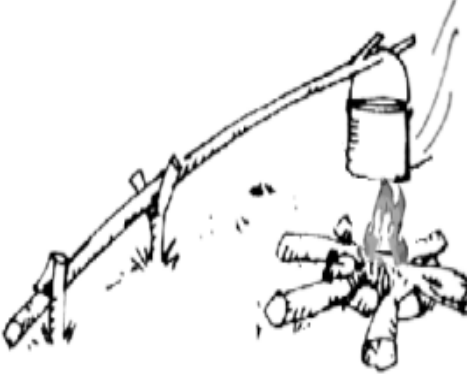
Tipos de Fogatas

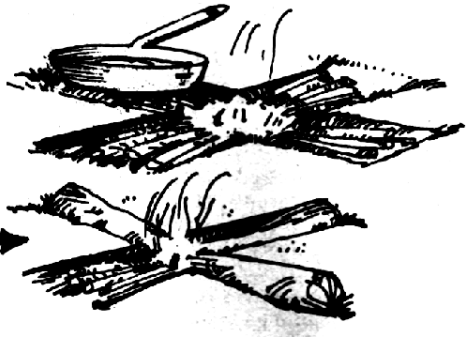

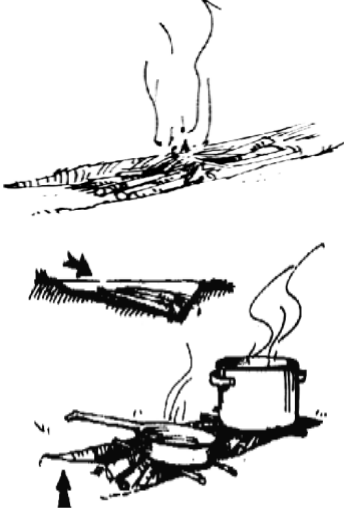
Hay diferentes tipos de fuegos según el uso que se le quiera dar: para cocinar, para alumbrar, para fuego de campamento, ...

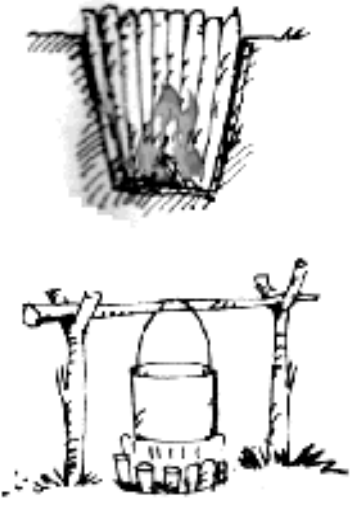
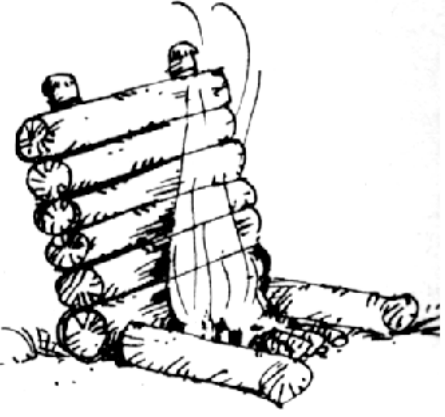
- **Fuego para calentarse:** Para aprovechar mejor el calor del fuego debemos construir un reflector con unos leños o utilizar uno natural (una formación rocosa, una depresión del terreno, un árbol grueso...) hay que prestar atención a la dirección del viento para que no nos venga el humo a la cara. Entre el fuego y el reflector prepararemos el lugar donde nos colocaremos nosotros.
- **Fuegos para cocinar:** Para cocinar es mejor una hoguera pequeña, que consume menos leña y es fácil de mantener. Siempre es más práctico cocinar sobre las brasas que sobre la llama. Podemos construir una fogata entre dos troncos o piedras de tal manera que nos sirva para poner la sartén.

Veamos los tipos de fogatas más usuales:

Pirámide

Construcción	Encendido	Ventajas	
<p>Se coloca un puñado de yesca en el centro del lugar escogido. Se clava una estaca pequeña en el medio de la yesca y se coloca un círculo de ramitas pequeñas apoyadas en la estaca, haciendo que sus puntas se toquen, dejando una puerta orientada hacia el viento. Puede rodearse de piedras o no.</p>	<p>Se introduce un fósforo en la apertura, sobre la yesca, una vez que encendió se colocan ramas mas gruesas, del lado opuesto a donde sopla el viento</p>	<p>Como arde rápidamente, de manera viva, permite tener buenas brasas en poco tiempo.</p>	
De consejo			
<p>Se realiza un fuego de pirámide en el centro, y se colocan a los lados dos troncos, a continuación, por encima de ellos, y transversalmente, se colocan otros dos troncos, y así sucesivamente, comenzando con troncos gruesos y disminuyendo poco a poco el grosor de los mismos hasta la cúspide.</p>		<p>Se consiguen rápidamente buenas brasas y su tamaño puede ser variable, desde pequeño a muy grande, típico para Fogones y Fuegos de Campamento</p>	
Estrella			
<p>Se prepara un fuego de pirámide y se colocan cinco troncos alrededor de este, con uno de sus extremos en contacto con las llamas.</p>	<p>Se irán acercando los troncos al centro a medida que se vayan consumiendo.</p>	<p>Es un fuego especial cuando escasea el combustible o no se dispone de medios para cortar leña.</p>	

<p>Cruz</p>			
<p>Se cavan dos zanjas de 20 cm de ancho por 20 cm de profundidad, en el centro se encenderá un fuego de pirámide y en cada brazo de la cruz un tronco o troncos suficientemente gruesos, haciendo que los extremos toquen el fuego.</p>		<p>Permite una buena aireación, a pesar de los cambios en la dirección del viento.</p>	
<p>De corredor</p>			
<p>Se colocan dos troncos húmedos y verdes paralelos, o bien panes de tierra , o piedras y a la menor distancia posible, entre ellos se construye un fuego, cuidando que una de las aperturas quede mirando hacia el viento.</p>		<p>Solo se puede utilizar cuando la dirección del viento es fija.</p>	
<p>Fuego de zanja</p>			
<p>Se abre una zanja de 20 cm de ancho por 20 cm de profundidad en su parte mas honda con la entrada orientada hacia el viento. La zanjatendrá de 50 a 90 cm de largo, creando un desnivel desde el principio ahondándose al final, hasta llegar a los 20 cm de profundidad.</p>		<p>Consumo poco combustible y es mas segura que las que están construidas al nivel del suelo.</p>	

<p>Polinesia</p>			
<p>Se cava un pozo de 40 cm de profundidad, en forma de cono truncado, con la boca de unos 50 cm y el fondo de 30 cm de diámetro. El fondo se cubre con piedras y se enciende el fuego sobre ellas. Sobre las paredes laterales se colocan troncos parados.</p>		<p>Es un fuego independiente de la dirección del viento. Se aprovecha al máximo el calor y en lugares de mucho viento no ofrece peligro de dispersión de las brasas</p>	
<p>Reflector</p>			
<p>Se compone de un fuego hecho sobre el suelo y un reflector formado por troncos verdes descortezados, apilados, o piedras, orientado frente al viento que chocha contra, la pared y aviva el fuego.</p>		<p>Refleja muy bien el calor y la luz</p>	

Formas de elevar ollas sobre el fuego

