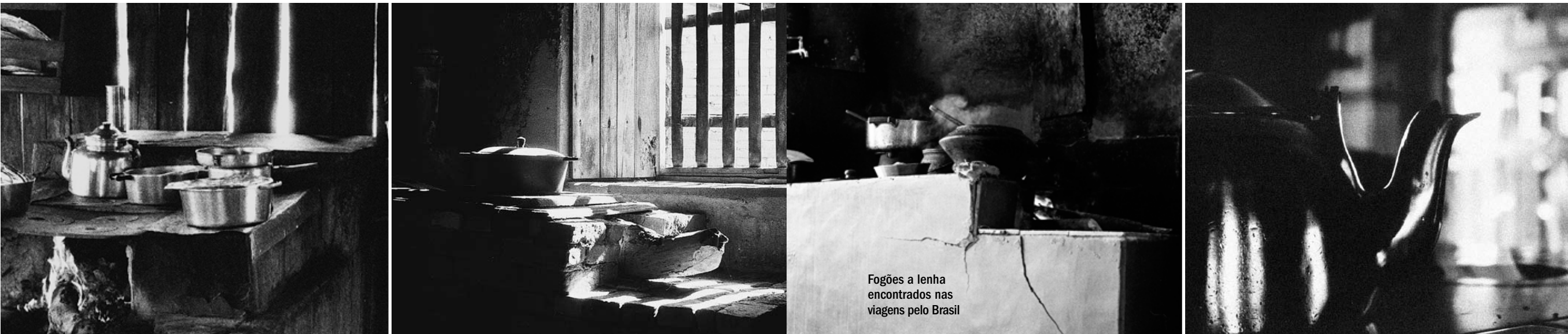




o fogão
à lenha

5. O FOGÃO A LENHA



•26

O fogão a lenha faz parte da cultura brasileira. Nos dois primeiros anos do *Diário do Olivier* eu trabalhava — talvez você se lembre — preparando algumas receitas em uma cozinha maravilhosa na fazenda Vale Grande no Vale do Paraíba. Quando construí minha casa, me inspirei muito nas construções de antigas fazendas, principalmente, no que diz respeito ao fogão a lenha.

Na época, escolhi o fogão a lenha justamente como escolhi o Fusca. Meu objetivo era alcançar a emoção do brasileiro. E o fogão a lenha dentro de uma cozinha é um símbolo cultural, tanto nas casas mais simples como nas mais suntuosas (é certo que em apartamentos ainda não é possível ter um).

E, também, como o Fusca, o fogão é uma peça bonita esteticamente e traz uma história no seu formato. O fogão dá aos olhos o prazer que a TV muitas vezes não consegue transmitir, é um prazer que mistura o caseiro e o histórico. E por que não dizer que ele também nos resgata a emoção da infância, pois uma boa parte da nossa geração chegou a conhecer de perto e conviver com o fogão a lenha. Foi por isso que desde o princípio eu decidi incluir o fogão a lenha no *Diário do Olivier*.

É verdade que existe toda uma lenda ao redor do fogão a lenha e sobre o sabor da comida que ele proporciona... bom, vou dizer francamente, não muda nada se não houver competência no preparo da comida. Mas é verdade que, talvez, o prazer de cozinhar em um fogão desses, com certeza, acabe por mudar o gosto final dos pratos.

Fogões a lenha encontrados nas viagens pelo Brasil

27•

Eu sempre quis ter um, e aquela seria minha grande oportunidade. Só que não me contentava com nenhum daqueles que via no mercado. Então resolvi projetar um do meu jeito. Pensei: eu quero um fogão a lenha igual àquele da outra fazenda. Igual, não: melhor! Eu queria que tivesse o mesmo tamanho, generosidade e majestade do projeto, mas gostaria de algumas melhorias, principalmente na chapa.

Primeiro, fui buscar as medidas na dita fazenda (eu observo tudo), assim como algumas informações preciosas. Uma delas foi sobre a boca por onde alimentamos de lenha: ela tem de estar direcionada em frente a uma abertura, uma porta ou janela. Isso definiu a posição do meu fogão na minha casa. Outras informações que considerei foram sobre técnicas de construção.

A bancada — parte fria do fogão — é coberta por uma réplica de cerâmica da época colonial e tem bastante espaço para a manipulação dos ingredientes.

Outro detalhe fundamental: com dó da minha coluna, fixei o fogão sobre um pedestal, de maneira que sobrasse espaço para os meus pés e eu não precisasse ficar debruçado sobre as panelas. Esse, sem dúvida, é um detalhe importantíssimo.

Na extremidade oposta à entrada da lenha, há um forno. Novamente fugindo do convencional, preferi uma caixa de aço escovado em vez de tijolos refratários, com os quais eu revesti a parte externa do forno.

5. O FOGÃO A LENHA



E, para juntar tudo isso, uma dica preciosa da turma do campo: a massa corrida à base de cimento leva açúcar na receita. É para que a emenda não rache com o calor.

Isso foi um trabalhão. Minha preocupação estética com essa peça jamais comprometeu a questão funcional do forno, que norteava o projeto.

Em relação à chapa, meu fogão conta com uma pra lá de especial. Os fogões a lenha convencionais costumam ter uma chapa fina, com cerca de 1 cm de espessura. Além de dissipar o calor de forma muito rápida, essa chapa acaba envergando com o tempo. Por isso, encomendei uma de ferro fundido, igual à outra, só que com espessura cinco vezes maior do que a de uma chapa normal.

Uma vez que meu fogão seria mais largo, projetei também um comprimento maior que o normal. Para se adaptar aos dois metros de extensão, a chapa precisou ser dividida em duas partes que se encaixam.

Nessa ampla chapa, com espaço para quatro bocas, eu consigo diversos níveis de temperatura, o que me permite, ao mesmo tempo, manter um prato aquecido de um lado e fazer uma grande fritura de outro, por exemplo. Quanto mais próxima a panela estiver da boca do fogo, mais alta a temperatura, e quanto mais afastada (reside aí a solução genial de um fogão extenso), mais branda. Assim você consegue administrar o calor fazendo deslizar as panelas pela chapa. Isto é uma delícia de solução.

É verdade que com tais dimensões — e espessura da chapa —, para aquecer o fogão tenho de colocar lenha (muita lenha!). Mas também, quando ele atinge a temperatura ideal, a diversão é garantida. E o cozimento mais rápido.

Essa é a história de meu fogão a lenha e a razão de sua presença dentro do meu programa de televisão. Exatamente como a história do meu Fusca, ela mostra também os motivos do seu sucesso no *Diário do Olivier*.

