



Mehmet YAŞIN
myasin@hurriyet.com.tr

PORSELENİN KRALI

YEMEK ALIŞKANLIKLARINI ANLATTI

Nafi Güral

Fotoğraf: Levent KULU



Eşim müthiş bir aşçı çünkü annemin çırağı

Kütahya Porselen ve Güral Porselen'in yöneticisi işadamı Nafi Güral, sadece karnı doysun diye yemek yiyenlerden. Ama yine de ağzının tadını biliyor, eşinin yaptığı yemekleri ve Michelin yıldızlı restoranları ayrı bir yere koyuyor

■ Çocukluğunuzdan aklınızda kalan kokular ve lezzetler var mı?

- Evde fiyonk makarna benzeri bir hamurla yapılan bir yemek vardır. Cimcik deriz. Piştikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. İşte o tereyağının kokusunu ve cazz diye çıkan sesi hep hatırlarım.

■ Evinizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?

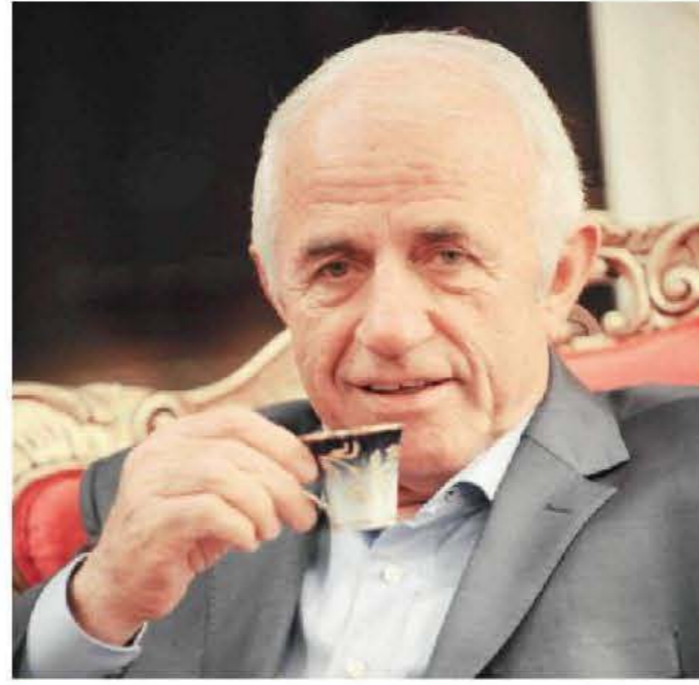
- Çocukluğumun mutfağı dediğinizde aklıma bir sürü mutfak eşyası geliyor. Mesela o yıllarda buzdolabı bulunmadığı için yemekleri muhafaza ettiğimiz tel dolap, demli çayların yapıldığı semaver, pompalı gaz ocağı, mangal, hem ısınmak hem yemek yapmak için kullandığımız kuzine, içinden iştah açıcı kokuların yayıldığı turşu küpleri, peynir tenekeleri, hamur teknesi, tabla, oklava, sac, sacayağı, pişen yufkaları çevirmeye yarayan pişirgeç. Şimdi bunları yan yana koysanız bir mutfak müzesi oluşur.

■ Yemek yaşamınızda ne kadar önemlidir?

- Tabii ki yemeklerin lezzetli olmasına, usta ellerde yapılmasına dikkat ederim ama yaşamak için yiyenlerdenim galiba.

■ Mutfakla aranız nasıl? Yemek pişirmesini becerir misiniz?

- Çok kötü, hiç beceremem. Bu konuda



babama çekmişim. Vaktim olsaydı mutfakta bir şeyler yapmayı denerdim. Bir gün çocuklanma fınnda makarna yapmaya niyetlendim. Yemek kitabını açıp nasıl yapılacağını öğrendim. Hanım evde değildi, çocuklanımı masanın başına toplayıp yaptığım makarnayı yedirdim. Çocuklar çok beğendiklerini söyledi, hatta sonraları tekrar yapmamı istediler. Hanım bile tatmak istediğini söyledi ama yapmadım, çünkü beğendiklerine pek inanmamıştım.

■ Eşiniz iyi yemek yapar mı?

- Gülsüm Hanım müthiş bir aşçıdır çünkü annemin çırağıdır. Hiçbir yemeğini

diğerinden ayıramam.

■ Çocuklarınızın yemekle aranız nasıl?

- Onlar da babaları gibi sadece beslenme amacıyla masa başına oturduğu için mutfağa düşkünlükleri olmadı hiç. Lezzetli yemek yapan bir anneleri olduğundan mutfağa girme ihtiyacı da duymadılar sanırım.

■ Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?

- Eşim kahvaltı etmeden evden çıkmama izin vermez. Kahvaltıda peynir, zeytin, domates, biber, yeşillik olur. Sabahları şekersiz çay veya kahve içerim. Arada bir meyve yemeyi ihmal etmem. Öğlen mutlaka bir çorba, sebze veya balık, arada bir ızgara et yerim. İkindiye doğru iki adet gün kurusu kayısıyla bir ceviz atıştırmam. Akşam evde yiyeceksem hafif geçiştiririm. Çorba ve sebzeyle yetinirim.

■ Hiç sevmediğiniz bir yiyecek var mı?

- Kokoreç. Asla yemem. Hayatımda hiç tadına bakmadım. Neden yapıldığını düşününce içimden yemek gelmiyor. Ne kadar uğraşılırsa uğraşılırsın tam temizlendiğine inanmıyorum.

■ Tatlı sever misiniz?

- Tatlı sevmeyen yoktur, ben de severim ama dikkatli tüketirim. Son yıllarda daha çok sütlü tatlı yemeye gayret ediyorum.

ISTAKOZU NASIL YİYECEĞİMİ BİLMİYORDUM

■ Kimlerle yemek yemekten hoşlanıyorsunuz?

- Tabii ki aile fertleriyle ve de sevdiğim dostlarımla birlikte olmak da bana keyif verir. Torunlarımla birlikte yemek de bende ayrı duygular uyandırır.

■ Fabrikada çalışanlarla birlikte yemek yediğiniz oluyor mu?

- Fabrikalarımızda tek yemekhaneye mavi genel müdürle mavi yakalı çalışanlar aynı yemekhanede, aynı yemek kuyruğunda bekleyerek yemeklerini alır. Ben sebze ağırlıklı beslenmeyi tercih ettiğim için, genelde ayrı yemek zorunda kalırım. Ama mönüde sebze varsa ben de yemekhanede yerim. Ama arkadaşlar sıraya girmeme izin

vermiyor, tepsiyle masaya getiriyor. Ayrıcalığım bu kadar.

■ Unutmadığınız bir yemek anınız var mı?

- İki de Uzakdoğu'dan. Birincisi, bizi ağırlamak isteyen firma sahibinin ismarladığı istiridy ve istakozu nasıl yiyeceğimi bilememiştim. İstakozu hayretle seyrettiğimi arkadaşlarımızın anlattığına inanıp lokantaya gitmemiş, seyahat boyunca sadece bisküvi benzeri gıdalarla beslenmişim. Sonradan ne kadar lezzetli yemekleri kaçırdığımı öğrendim.



"Misafirliğe gittiğimizde, yemekler bizim için pişirildiğinden, kapasitemin üzerinde yemek yiyerek, bir anlamda yemekleri çok beğenmiş olduğumu kanıtlamak isterim"

KÜTAHYA MUTFAĞINA DESTEK VERİYORUZ

■ Otelleriniz de var. Otellerinizin mutfağına önem veriyor musunuz?

- Hem de çok. Ailemizin tümü orada yemek yer. Ayrıca müşterilerimiz de aile fertlerimiz kadar değerli. Onlara hem rahat bir ortam hem de lezzetli yemekler sunmak istiyoruz.

■ Yemek ve lokanta keşifleri yapmayı sever misiniz?

- Yurtdışı gezilerimde Michelin yıldızlı lokantalara giderim. O şeflerin yemekleri damağımda unutulmaz tatlar bırakır.

■ Kütahya mutfağıyla aranız nasıl?

- Çocukluğumdan beri alıştığım lezzetleri terk etmem mümkün değil, bu nedenle bizim evin mutfağında genellikle yöre yemekleri pişer. Kütahya mutfağına ciddi anlamda desteğimiz var. Şirketimizin misafirlerini ağırlamak için restoran yaptık: Burada Kütahya mutfağında bilinen tüm yemek çeşitleri sunuluyor. Mekân yeşillikler içine saklandığı için buraya 'Saklı Dünya' adını verdik.