

طراحی آشپزخانه کثیف مدرن

آشپزخانه کثیف مدرن

آشپزخانه کثیف مدرن به فضای مورد علاقه خانم ها تبدیل شده است. شاید به جرات میتوان گفت اگر ویلایی آشپزخانه کثیف مدرن نداشته باشد فروش نمیرود.

آشپزخانه دو بخشی یا همان آشپزخانه کثیف مدرن مانند همه قسمت های یک ساختمان معماری خاص خود را دارد. ما در اینجا قصد داریم به آشپزخانه کثیف مدرن بپردازیم.

تعریف آشپزخانه کثیف مدرن یا همان مطبخ محلی برای پخت و پز غذا های سرخ کردنی و بو دار محسوب میشود. عموماً محلی برای نگهداری مواد غذایی نیز هست.

در کل به اگر آشپزخانه را به دو بخش اصلی تقسیم کنیم مطبخ یا آشپزخانه کثیف مدرن بخشی از آشپزخانه است که در معرض دید نمیباشد.

آشپزخانه گرم

آشپزخانه گرم یا همان مطبخ که در این مقاله با نام آشپزخانه کثیف مدرن میشناسیم. همان جایی است که مواد غذایی نگهداری میشود. تمام غذاها پخته میشود. بوی غذا را فقط در آشپزخانه گرم میتوان شنید. آشپزخانه گرم حداقل باید ۶ متر مربع باشد. معمولاً پشت آشپزخانه اصلی در نظر گرفته میشود.

با توجه به نبود این فضا در منازل شهری معمولاً وقتی خانواده ای قصد خرید ویلا دارد. وجود آشپزخانه گرم یا همان مطبخ را در نظر میگیرد. از این رو اگر برای طراحی ویلا یا ساخت ویلا فکری در سر دارید. طراحی آشپزخانه کثیف مدرن را در دستور کار خود قرار دهید.

دلیل طراحی آشپزخانه کثیف

- دود و بوی نامطبوع
- به هم ریختگی و بی نظمی در آشپزخانه
- سخت بودن فعالیت در آشپزخانه های امروزی در حضور مهمان

تفاوت آشپزخانه تمیز و آشپزخانه کثیف

- آشپزخانه تمیز همان طور که از اسمش پیداست نسبت به آشپزخانه کثیف مدرن تمیز است.
- آشپزخانه تمیز بزرگ تر و در معرض دید تر از آشپزخانه کثیف مدرن است.
- وسایل تکمیل دهنده هر دو آشپزخانه شبیه به یکدیگرند. وسایلی مانند اجاق گاز، سینک و یخچال.
- معمولاً در آشپزخانه کثیف مدرن از وسایل کهنه تر استفاده میشود. زیرا این محل در معرض دید نیست.
- در آشپزخانه تمیز تمرکز روی مهمان ها میباشد. اما در آشپزخانه کثیف مدرن تمرکز بر روی طبخ غذاست.
- آشپزخانه تمیز معمولاً ورودی به ویلا دارد اما آشپزخانه کثیف مدرن دسترسی به حیاط پشتی ویلا.

مطبخ در معماری ایرانی

با بررسی مطبخ در معماری ایرانی یا همان آشپزخانه کثیف مدرن (Dirty kitchen) امروزی در صد سال گذشته متوجه میشویم. به جز کرانه جنوبی دریای خزر، در اغلب نواحی ایران، خانه بر اساس شرایط اقلیمی به صورت درونگرا طراحی شدند.

ساختار کالبدی اینگونه خانه ها متکی بر شرایط ساخته شده حول یک حیاط مرکزی میباشد. حیاط به عنوان عنصر مرتبط کننده و سازمان دهنده فضاها مطرح می گردد.

تنوع و انعطاف پذیری فضایی در خانه های سنتی ایرانی، با توجه به شرایط اقتصادی خانواده متفاوت بودست. از این رو به دلیل کمبود امکانات تکنولوژیکی، مطبخ تنها به صورت فضایی فرعی و خدماتی برای طبخ غذا کاربرد داشته است. حال آنکه در جوامع غربی، با پیدایش آب لوله کشی و گاز، ساختار کالبدی و فیزیکی آشپزخانه دگرگون و منازل مسکونی از مطبخ های دودزده قرون وسطایی رها گشته بودند.

اصول طراحی مطبخ در خانه های سنتی ایرانی

در معماری ایرانی فضاهایی چون تالار و سفره خانه جز عرصه عمومی و مطبخ در عرصه فضاهای خصوصی دسته بندی شده اند. به دلیل عدم دسترسی مطبخ به حیاط مرکزی و فضای باز و فقدان تهویه و نورگیری کافی، این فضای جزو بخشهای غیر بهداشتی و فرعی خانه سنتی ایرانی بود.

مطبخ به عنوان فضایی فرعی خانه ها، عمدتاً در گوشه ها، در پشت اتاقهای اصلی و زیرزمین ساخته می شد. ارتباط مطبخ با فضاهای پنج دری و تالار به طور غیر مستقیم توسط فضاهای ارتباطی نظیر دالان و یا حیاط مرکزی صورت میگرفت. در خانه های بزرگ اشرافی مطبخ بیشتر در حد فاصل اندرونی و بیرونی قرار داشته است.

انواع آشپزخانه تمیز

- آشپزخانه موازی
- آشپزخانه تک دیواری
- آشپزخانه به شکل U
- آشپزخانه به شکل L
- آشپزخانه جزیره ای
- آشپزخانه G شکل

آشپزخانه پنهان

از وقتی دیوار آشپزخانه ها جمع شد و پای آشپزخانه اوپن به خانه ها باز شد. دیگر نمیشد خیلی از ظروف را از دید مهمان ها مخفی نمود. به هم ریختگی آشپزخانه به چشم می آمد. و تمیز کردن آشپزخانه خصوصاً پس از آشپزی و در وقت کم خیلی طاقت فرسا بود.

از همین رو آشپزخانه مخفی یا آشپزخانه پنهان که در این مقاله آشپزخانه کثیف مدرن نام برده شده است پدیدار شد. آشپزخانه کثیف مدرن (Scullery) یا همان مطبخ در معماری ایرانی جایی برای انجام کارهایی مثل پخت‌وپز، شست‌وشو و انبار کردن خوراکی‌ها می‌باشد.

معمولاً میز ناهار خوری و همین‌طور وسایلی که شلوغی را کمتر نشان می‌دهد مثل یخچال یا فر را در قسمت آشپزخانه تمیز قرار می‌گیرند.

از آنجایی که بار اصلی آشپزخانه روی دوش آشپزخانه کثیف مدرن است، بنابراین در نظر گرفتن ابعاد استاندارد، ایجاد نورگیر و تهویه مناسب اهمیت بسیاری دارد.

مزیت آشپزخانه کثیف

تهویه مناسب آشپزخانه کثیف مدرن یا مطبخ شما را از اضطراب مهمان‌داری و نگاه منتظر مهمان‌ها در امان نگه می‌دارد. آشپزخانه کثیف مدرن یا مطبخ کمک می‌کند تا در فضای آرامی به همی کارها رسیدگی کنید.

برای خانم‌هایی که ملزم به رعایت حجاب هستند. آشپزخانه کثیف مدرن موهبت بزرگی است که فضای آزاد و راحتی برای آشپزی کردن بدون دغدغهی پوشش را در اختیارشان قرار می‌دهد.

آشپزخانه کثیف مدرن درست مثل یک صندوقچه‌ی اسرار است. محیطی پنهان و دور از چشم دیگران که مزیت‌های بسیاری دارد.

در یک آشپزخانه کثیف، مهم نیست که از چه وسایلی با چه ظاهر و کیفیتی استفاده می‌کنید. چون تنها کسی که این وسایل را می‌بیند خودتان هستید. بنابراین اهمیتی ندارد که قابلمه‌ها یک دست نیستند و یا رنگ جاقاشقی‌تان به دم‌گنی‌ها نمی‌خورد!

با داشتن یک آشپزخانه کثیف مدرن ضرورتی وجود ندارد که بلا فاصله بعد از آشپزی سراغ تمیزکاری بروید. چون همی چشم‌ها فقط آشپزخانه تمیز را می‌بینند و شلوغی‌ها و تفاوت آشپزخانه تمیز و کثیف مدرن فقط به چشم خودتان می‌آید.