അടുക്കളകൾ

മഹിളാചന്ദ്രിക ,സെപ്റ്റംബർ, 2015

അടുക്കളയില്ലാത്ത വീടിനെപ്പറ്റി ചിന്തിക്കാൻ പോലും കഴിയില്ല നമുക്ക്. മനുഷ്യൻറെ അടിസ്ഥാന ആവശ്യങ്ങളിൽ ഒന്നായ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യപ്പെടുന്ന വീടുകളുടെ എനർജി ബാങ്കുകൾ ആണ് യഥാർത്ഥത്തിൽ അടുക്കളകൾ. വീട്ടിലെ മിക്ക അംഗങ്ങളും, പ്രത്യേകിച്ചു സ്ത്രീകൾ സജീവമായി ഇടപെടുന്ന, രുചിയാർന്ന അനുഭവങ്ങളുടെയും കൂട്ടായ്മയുടെയും ഇടം കൂടിയാണിത്. എന്നുമാദ്യം ഉണരുന്ന, നമ്മെ ഉണർവുള്ളവരാക്കി മാറ്റുന്ന ഇവ ഒരു സംസ്കാരത്തിൻറെ പ്രതീകം കൂടിയാണ്. വീടിന്റെ മർമ്മ പ്രധാനമായ അടുക്കള എങ്ങനെയായിരിക്കണം എന്ന് ആലോചിക്കാറില്ലേ നമ്മൾ ?

സ്നേഹത്തോടെ വിളമ്പിയാലേ ഭക്ഷണം മനസ്സിനും ശരീരത്തിനും പിടിക്കൂ എന്നു വിശ്വസിക്കുന്നവരാണ് നമ്മളോരോരുത്തരും. നമുക്ക് ആയുരാരോഗ്യവും ഐശ്വര്യവും പ്രദാനം ചെയ്യുന്നതിൽ നാം കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണത്തിൻറെ പങ്ക് ചെറുതല്ല. അങ്ങനെയെങ്കിൽ വീടിൻറെ പുറം മോടികളിൽ അമിത ശ്രദ്ധ കാണിക്കുന്നതിനേക്കാൾ നമ്മൾ പരിചരിക്കേണ്ടതും സ്നേഹിക്കേണ്ടതും നമ്മുടെ ജീവൻ നിലനിർത്തുന്ന ഈ അടുക്കളയെ അല്ലേ ? ഒരു വീട്ടിൽ എപ്പോഴും ഏറ്റവും ശുചിയായി ഇരിക്കേണ്ട ഇടവും ഇതു തന്നെ . കൂടുതൽ സമയം ചിലവഴിക്കുന്നതും ഏറ്റവും സജീവമായ വീടിൻറെ ഭാഗവും അടുക്കള തന്നെ. നമുക്ക് മാത്രം ജീവിക്കാനുള്ളതാണ് നമ്മുടെ വീടുകൾ എന്ന തത്വം പലപ്പോഴും വിസ്മരിച്ചു മറ്റുള്ളവരെ ആകർഷിക്കാനാണ് മിക്ക ശ്രമങ്ങളും.

ഉദയ സൂര്യൻറെ പൊൻകിരണങ്ങൾക്ക് ഒരു പോസിറ്റീവ് എനർജിയുണ്ട് എന്നത് വിശ്വാസത്തിലുപരി ഒരു ശാസ്ത്ര സത്യമാണ്. വാസ്തു പണ്ഡിതന്മാർ അടുക്കളക്ക് അനുയോജ്യമായ ദിശ സ്ഥലത്തിൻറെ വടക്ക്-കിഴക്ക് എന്ന് നിർദേശിച്ചതും ഇത് കൊണ്ടാവാം. അപ്പോൾ സൂര്യ കിരണങ്ങൾ ആദ്യമെത്തുന്നത് പോലും ഏറ്റവുമാദ്യമുണരുന്ന അടുക്കളയിലാണ്. അടുക്കളയിലെ ചെറിയ പ്രാണികളെ നശിപ്പിക്കാൻ പോലും ശേഷിയുള്ളതത്രേ ഈ അൾട്രാ-വയലറ്റ് രശ്മികൾ. അഗ്നിയുടെ സാമീപ്യം എപ്പോഴുമുള്ളത് കൊണ്ട് അടുപ്പ്, പ്രത്യേകിച്ചും വിറക് അടുപ്പ് കിഴക്ക്-വടക്ക് ദിശയിലാണ് അഭികാമ്യം. തെക്ക്-പടിഞ്ഞാറ് ദിശയിൽ അടുപ്പ് സ്ഥാപിക്കുന്നത് ഉച്ചിതമല്ല. കാരണം കാറ്റിൻറെ ദിശയായതിനാൽ തീയും പുകയും വ്യപിക്കാനും പാചകം ചെയ്യുന്നതിൻറെ വാസന മറ്റു റൂമുകളിലേക്ക് പടരാനും സാധ്യതയുണ്ട്. അടുക്കളയോട് അടുത്തായി തന്നെ കിണർ ഉണ്ടാകുന്നതും അഭികാമ്യം. കൂടാതെ, നാച്ചുറൽ സ്കൈ-ലൈറ്റ് പരമാവധി ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാൽ ഒരു വ്യത്യസ്ത എനർജി തന്നെ ഇവിടെ അനുഭവപ്പെടുന്നതാണ്.

ഭംഗി എന്നതിലപ്പുറം പ്രായോഗികതയിലെ സൗകര്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ചുള്ള വ്യക്തമായ പ്ലാനിംഗ് തന്നെയാണ് ഏതൊരു അടുക്കളയുടെയും വിജയത്തിന് പിന്നിലെ ഘടകം. നാച്ചുറൽ ലൈറ്റ് വ്യക്തമായി എത്തുന്ന രീതിയിലാണ് ജനവാതിലുകൾ ഇവിടെ സജ്ജീകരിക്കേണ്ടത്. അടുക്കളയിൽ ഇന്ന് ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ഒന്നാണ് സിങ്ക്. ജനലിനോട് ചേർന്നിട്ടാണ് ഇവ വേണ്ടത്. അടുക്കളയുടെ മൊത്തം വിസ്തീർണ്ണം നോക്കി അതിനനുയോജ്യമായ വലിപ്പത്തിലാണ് സിങ്കുകൾ വെക്കേണ്ടത്. സൗകര്യത്തിനു വേണ്ടി ഓവർ ഹെഡ് യൂണിറ്റായി സിങ്കിനു ഇടതും വലതുമായി GT (Glass Tray), PT (Plate Tray) എന്നിവ അറേഞ്ച് ചെയ്യാം. ഇവിടെ ഉള്ളിലേക്കു കാണാൻ പറ്റുന്ന രീതിയിൽ ട്രാൻസ്പേരൻറ് ഗ്ലാസ്സുകൾ(Transparent Glass) ഉപയോഗിക്കുന്നതാണ് ഉചിതം. അടുപ്പിൻറെ അടുത്തായാണ് വസ്തുക്കളും മറ്റും അറിയുന്നതിനുള്ള കട്ട്‌ലറി യൂനിറ്റ്(Cutlery Unit) നൽകേണ്ടത്. അടുപ്പിനു സമീപത്തായി കൈ എത്താൻ പാകത്തിലാണ് ബോട്ട്ൽ റാക്കുകൾ (Botle Racks) പണിയേണ്ടത്. ഭക്ഷണം പാകമായതു എടുത്തു വെക്കാൻ ഒരു പാൻട്രി ഡസ്കും (Pantry Desk) ഇവിടെ അറേഞ്ച് ചെയ്യാം. ഇതിനോട് ചേർന്നാണ് കിച്ചനിൽ ഡൈനിംഗ് സ്പേസ് തയ്യാറാക്കേണ്ടത്. അനുയോജ്യമായ രീതിയിൽ വസ്തുക്കൾ സ്റ്റോർ ചെയ്യാനുള്ള മാർഗങ്ങളും ഇവിടെ പ്രയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

റഫ്രിജ്രേറ്റർ, ഓവൻ പോലുള്ള ഇലക്ട്രിക് ഉപകരണങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിനുള്ള ശരിയായ സ്ഥാനവും എയർ പാസ്സിങ്ങിനുള്ള മാർഗവും മുൻകൂട്ടി പ്ലാൻ ചെയ്യുന്നത് നല്ലതാണ്. ഒരു ചെറിയ പാർട്ടീഷൻ(Wall Partition) കൊണ്ട് വർക്ക് ഏരിയ അറേഞ്ച് ചെയ്താൽ അടുക്കള കൂടുതൽ വിശാലതയും തോന്നിപ്പിക്കും. ഇവിടെ ഇരിക്കാനോ ചെയ്യാനോ പാകത്തിൽ ഒരു സിറ്റിംഗ് ബെഞ്ചും നൽകാം. അധികം ഇരുണ്ടതോ ലൈറ്റ് നിറത്തിലുള്ളതോ അല്ലാത്ത വീടിൻറെ ഇന്റീരിയരിനോടു അനുയോജ്യമായ നിറത്തിലുള്ള മെറ്റീരിയലുകലാണു ഫ്ലോറിങ്ങിനു ഉചിതം. സാധാരണ രീതിയിൽ Marine Ply Veneer, Laminated Boards, UPVC materials, Aluminium, Steel എന്നീ മെറ്റീരിയലുകൾ കൊണ്ടാണ് കിച്ചൻ ക്യാബിനറ്റുകളും കൗണ്ടർ ടോപുകളും നിർമ്മിക്കാറുള്ളത്. ആവശ്യമായ വെളിച്ചം ലഭിക്കുന്നതിനു ഇന്ടീരിയരിനോട് അനുയോജ്യമായ രീതിയിൽ ഹാങ്ങിംഗ് ലൈറ്റുകളും നൽകാവുന്നതാണ്. സാധാരണ രീതിയിൽ 150sqft മുതൽ 250 sqft വരെയാണ് ഒരു കിച്ചണിന്റെ വിസ്തീർണ്ണം. ചുരുക്കത്തിൽ വളരെ വ്യക്തമായ പ്ലാനിങ്ങോടെ മനസ്സിനും ബഡ്ജറ്റിനും ഇണങ്ങുന്ന രീതിയിൽ തന്നെയാണ് കിച്ചണും അലങ്കരിക്കേണ്ടത്. നമ്മുടെ ജീവിത നിലവാരം കാണിക്കുന്നതിൽ കിച്ചനോളം പങ്ക് മറ്റെന്തിനെങ്കിലുമുണ്ടോ എന്നത് സംശയം തന്നെയാണ്.