



سیر تاریخی مطبخ تا آشپزخانه در معماری خانه‌های ایرانی - اسلامی

زهره اعتمادی^۱، عباس مسعودی^{۲*}، آژنگ بقایی^۳، مهدیه معینی^۴

^۱ دانشجوی دکتری معماری، گروه معماری و شهرسازی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران، Z.Etemadi91@gmail.com
^{۲*} (نویسنده مسئول) استادیار گروه معماری، دانشکده هنر، معماری و شهرسازی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران، masoudi@iauk.ac.ir
^۳ استادیار گروه معماری، دانشکده هنر، معماری و شهرسازی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران، Abaghaei@iauk.ac.ir
^۴ استادیار گروه معماری، دانشکده هنر، معماری و شهرسازی، واحد کرمان، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمان، ایران، Mahdiyeh.Moeini@iau.ac.ir

چکیده

معماری در بیان معانی فرهنگی و نمادین و در چگونگی تعاملات افراد نقش به‌سزایی دارد. بسیاری از ارزش‌های فرهنگ و نمادین از طریق انتخاب در مصالح، رنگ، فرم، اندازه، مبلمان و محیط پیرامون ساختمان بیان می‌شود. مطبخ و آشپزخانه جزئی لاینفک از معماری ایرانی-اسلامی در تاریخ معماری ایران می‌باشد. هدف از انجام این پژوهش بررسی سیر تاریخی مطبخ تا آشپزخانه در معماری خانه‌های ایرانی-اسلامی می‌باشد. این پژوهش به روش توصیفی و تاریخی انجام شده است و با تکیه بر داده‌های منابع کتابخانه‌ای انجام شده است. در نهایت، نتیجه‌ای بدین شکل حاصل شد که مطبخ شکل اولیه آشپزخانه بوده و وجه اشتراکاتی نیز با آن داشته که در طول تاریخ تغییر شکل داده و به شکل مطبوع‌تر و کاربردی‌تری مبدل شده است. نکته قابل تأمل دیگر در این خصوص تفاوتی است که در میان سازه مطبخ یا آشپزخانه در میان اقشار مختلف جامعه وجود داشته است.

اهداف پژوهش:

۱. بررسی گسست‌های مرتبط با پارادایم در معماری خاص محیط مطبخ تا آشپزخانه.
۲. بررسی گونه‌های مختلف مطبخ و آشپزخانه در میان اقشار مختلف در دوره‌های زمانی متفاوت.

سؤالات پژوهش:

۱. براساس دیدگاه توماس کوهن، گسست پارادایم در گونه‌های مختلف مطبخ و آشپزخانه چگونه است؟
۲. گونه‌های مطبخ و آشپزخانه در میان اقشار مختلف در زمان‌های متفاوت چگونه است؟

اطلاعات مقاله

مقاله پژوهشی

شماره ۵۵

دوره ۲۱

صفحه ۴۹ الی **

تاریخ ارسال مقاله: ۱۴۰۲/۰۴/۳۱

تاریخ داوری: ۱۴۰۲/۰۶/۱۳

تاریخ صدور پذیرش: ۱۴۰۲/۰۸/۱۵

تاریخ انتشار: ۱۴۰۳/۰۹/۰۱

کلمات کلیدی

مطبخ،

آشپزخانه،

خانه،

معماری ایرانی،

اسلامی.

ارجاع به این مقاله

اعتمادی، زهره، مسعودی، عباس، بقایی، آژنگ و معینی، مهدیه. (۱۴۰۳). سیرتاریخی مطبخ تا آشپزخانه در معماری خانه‌های ایرانی-اسلامی. مطالعات هنر اسلامی، ۲۱(۵۵)، ۴۹-۷۳.



[dori.net/dor/20.1001.1.*](https://doi.org/10.22034/IAS.2023.40198.2259)

***** ***/



[dx.doi.org/10.22034/IAS](https://dx.doi.org/10.22034/IAS.2023.40198.2259)

.2023.40198.2259

* این مقاله برگرفته از رساله دکتری "زهره اعتمادی" با عنوان "بازشناسی مقوله تفاخر در معماری بر اساس نظریه تامس کوهن، مطالعه موردی سیر تطور مطبخ تا آشپزخانه" است که به راهنمایی دکتر "عباس مسعودی استاد راهنما اول و دکتر آژنگ بقایی استاد راهنما دوم" و مشاوره دکتر "مهدیه معینی" در سال ۱۴۰۲ در دانشگاه "آزاد اسلامی، کرمان" ارائه شده است.



مقدمه

نوع و شکل مکانی که انسان‌ها در طول تاریخ به‌عنوان محل اسکان خود برگزیده‌اند، همواره در هر دوران دستخوش تغییراتی بوده است (بهمنی و قائدرحمتی، ۱۳۹۵: ۴۸)؛ بنابه نظر راپاپورت، خانه بیش از آنکه ساختاری کالبدی باشد نهادی با عملکردی چندبُعدی است (لبیب‌زاده و همکاران، ۱۳۹۴: ۷)؛ خانه، تابع عوامل و شرایط فرهنگی، اقلیمی، اقتصادی، معیشتی، تکنیک ساخت جامعه استفاده‌کننده و... است (انصاری، ۱۳۹۴: ۹۷؛ راپاپورت، ۱۳۹۵). آشپزخانه یکی از بخش‌های موردتوجه منازل مسکونی، در زمان زندگی انسان‌های نخستین قلب تپنده و هویت خانه سکونتی را شامل می‌شود. اجاق مکان آتش بود؛ مکانی که هم تأمین‌کننده گرمایش فضای زیستی بود و هم محلی برای طبخ غذا (قادری، ۱۳۹۱: ۱۰۶). این محیط در قرن‌ها بعد در سازمان فضایی خانه‌هایی با الگوی حیاط مرکزی در ایران، در کنجی دورافتاده از سازمان اصلی سکونتی و محلی کارگاهی نیز بوده است (جزء پیری و همکاران، ۱۳۹۴: ۱). سپس با انتقال مطبخ به درون سازمان فضایی خانه‌های معاصر تحول مهمی در مسیر ایجاد آسایش و راحتی، محسوب می‌شود. براساس سیر تاریخ و سطح طبقاتی در جامعه، عواملی در این مکان ازجمله آماده‌سازی و نگهداری غذا، شست‌وشو، انبار، ارتباط فضایی و... شامل دستخوش تغییراتی در هر دوران بوده است این تطورها در طول زمان، بحث را به این صورت پیش می‌برد که آیا گسست‌های پارادایم بین این دوران‌ها موجود می‌باشد؟ در این رابطه به‌عنوان یک چهارچوب نظری لازم است، بهره‌گیری از دیدگاه توماس کوهن در زمینه پارادایم نیز به شکلی اکید موردتوجه قرار گیرد. رویکرد کوهن به تاریخ علم، رویکردی است که در آن فرایند پیشرفت علمی شامل مراحل پیش علم، علم عادی، بحران، انقلاب، علم عادی جدید و بحران جدید است (کوهن، ۲۰۱۲). بر این اساس، سیر تحول مطبخ تا آشپزخانه را با بحران پیش آمده و کناررفتن مطبخ یک گسست را در روند شکل‌گیری پارادایم آشپزخانه‌ها تا به امروز را ایجاد کرده است.

تعمق در متون و رویارویی با گونه‌های مختلف مطبخ و آشپزخانه حاکم بر این است که: آزاد ارامکی بیان نموده: «قلب تپنده یک‌خانه آشپزخانه می‌باشد» (آزاد ارامکی، ۱۳۹۱: ۷۵). صارمی و همکاران معتقدند: «آشپزخانه امروزی در مرکز خانه، محلی بسیار زیبا و در معرض دید مهمانان است» (صارمی و همکاران، ۱۳۹۱). بهبهانی بر آن است: «با وارد شدن مهمان‌ها به محیط خانه‌های امروزی و دید مستقیم به فضای آشپزخانه، خانم‌ها از این قضیه رنج می‌برند (بهبهانی، ۱۳۹۱). شایان‌ذکر است: افراد مذکور به بررسی آشپزخانه‌های امروزه پرداخته و اما آشپزخانه در میان انسان‌های اولیه، قلب خانه را تشکیل می‌داده است و در قرن‌ها بعد در کنجی تاریک به‌عنوان مطبخ و امروزه با گونه‌های مختلف روبه‌رو است که در گونه آشپزخانه باز در میان طبقات متوسط، یکی از دو قطب فضای عمومی، مکانی در مرکز خانه سرشار از سرزندگی و نوراست و در میان افراد بسیار مرفه و یا حتی فرودستان مفهومی ندارد. به این ترتیب به‌نظر می‌رسد انجام این پژوهش به ضرورتی انکارناپذیر تبدیل شود.

پژوهش پیش رو از نوع کیفی و با گذر از تحلیل محتوای کیفی مفاهیم و روش تاریخی تفسیری و راهبرد نمونه‌گیری به بیان نمونه پژوهش در محدوده زمانی اواسط قاجار تا حال حاضر و محدوده مکانی شهر تهران مطرح شده. باتوجه به این مسئله می‌توان به صورت مقایسه‌ای پدیده‌های گسست پارادایم را در نمونه‌های موردی مورد بحث و تفسیر قرار دارد. روش تحقیق مورد پژوهی، با استفاده از راهکارهای ترکیبی است (گروت و وانگ، ۱۹۵۴). خانه‌های تاریخی و معاصر براساس نمونه‌گیری تغییرات بیشینه براساس ساختار شکلی فضایی در بستر تاریخی و توجه به تغییرات جامعه از جمله اقتصاد مورد توجه قرار گرفته‌اند. در این میان، دو قشر متوسط و مرفه را بررسی شد و در نهایت مطالب با استدلال منطقی مورد تفسیر، تشریح و تبیین قرار می‌گیرند.

تحقیقاتی در دست است که غیرمستقیم با این موضوع ارتباط دارند. محققانی در حوزه معماری جریان دارد (آثار دولورس هایدن (D. Heyden)، کارن فرانک (K. A. Franck)، هیلده هاینن، (H. Heynen)، جین دارکی (Darke. J)، مک براید (McBride. B)، میلرلین (Lane. M. B) و در آن‌ها تمرکز بر موضوع آشپزخانه دیده می‌شود. Johnson نیز به بررسی ساختار فضایی آشپزخانه در دوران‌های قدیم و قرون وسطی و سپس به آشپزخانه‌های مدرن و پست‌مدرن پرداخته است (Johnson, ۲۰۱۲) و (Kailiang huang et all ۲۰۲۳)، بررسی ویژگی‌های تکنیکی در محیط آشپزخانه و (Li-Hua: ۲۰۲۳)، بررسی پاکیزگی محیطی، (Shangshang Zhu a et all: ۲۰۲۲) انتظارات نسل جوان در خصوص آشپزخانه آینده (Anita Ollár, et all ۲۰۲۲)، تشریح ویژگی‌های عملکردی محیط؛ (Ana Laura Alves a et all ۲۰۲۲)، بررسی ویژگی‌های روانشناسانه رنگ در محیط آشپزخانه پرداخته‌اند. در تحقیقات بسیاری دیگر به بررسی آلاینده‌های محیطی آشپزخانه، آشپزخانه‌های هوشمند و... پرداخته شده است (فاضلی، ۱۳۸۵). بادن پاول (۱۹۳۶) در کتاب خود پس از بیان تاریخچه‌ای مختصر از آشپزخانه و انواع آن و بررسی الگوهای استاندارد طراحی آشپزخانه، پرداخته است (بادن پاول، ۱۳۸۸: ۴۳). اخیراً این تحلیل مطرح شده است «خانه‌های معاصر ایران باتوجه به نیازهای زندگی معاصر، آشپزخانه به‌عنوان فعال‌ترین بخش خانه و مرکز حضور افراد خانواده است و نیز واکنشی به دخمه‌ای بودن و دور از دسترس بودن مطبخ گذشته است» (عینی‌فر، ۱۳۸۲؛ گل گل نیا، ۱۳۹۱؛ نثار نوبری، ۱۳۸۸؛ حائری، ۱۳۸۸؛ جباریه، ۱۳۹۱؛ ناری قمی، ۱۳۹۳)؛ در این میان، افراد مذکور، دچار اشتباهی گشته‌اند، زیرا اینکه آشپزخانه تکامل یافته مطبخ و قلب تپنده خانه نمی‌باشد. افشار شفائی، ۱۳۸۴ و جزء پیری و همکاران، ۱۳۹۴ و خجسته قمری، ۱۳۸۹ و غزنویان، ۱۳۹۵، در مقالات همایشی به صورت کلی به مفهوم آشپزخانه پرداخته و به مسئله تغییر پارادادایم‌های طراحی محیط اشاره نکرده‌اند. کامی شیرازی و همکاران در مقاله‌ای در سال ۱۳۹۷ به تأثیر سبک زندگی در سازمان فضایی آشپزخانه حد فاصل سال‌های ۱۳۰۴ تا ۱۳۵۷ ه.ش پرداخته‌اند. در مطالعات مذکور جنبه‌های عملکردگرایانه و روانشناسانه پرداخته شده است و از نظر کیفی و محتوایی آشپزخانه و سیر تطور مطبخ به آشپزخانه پرداخته نشده است. لذا به بررسی سیر تطور مطبخ تا آشپزخانه در میان دو قشر مرفه و متوسط پرداخته خواهد شد.

۱. پیشینه نخستین سکونتگاهها

انسان‌های پیشین مانند حیوانات وحشی، در جنگل‌ها، غارها و بیشه‌ها به دنیا می‌آمدند و با خوراک وحشیان زندگی می‌گذراندند. آن‌ها پس از کشف آتش دریافتند که چقدر از آن (آتش) در آسایشند. برخی آن‌ها پناهگاهی را از ترکه‌های سبز ساختند، دیگران غارهایی بر جانب کوه کردند بعضی در تقلید از آشیانه پرستوها، پناهگاه‌هایی از گل و شاخه‌ها درست کردند. همچنان که زمان پیش می‌رفت کلبه‌های بهتر و بهتری ساختند (ویتروویوس، ۱۳۹۱: ۵۱). پیدایش ابتدایی‌ترین نیاکان ما بر روی کره زمین را در حدود یک میلیون سال پیش می‌دانند (چایلید، ۱۳۶۳: ۷۵). آن‌ها با ساخت ابزارهایی نیز شروع به تهیه غذا و سرپناه برای خود نمودند (زارعی، ۱۳۸۹: ۶).

۲. مطبخ و پارادایم‌های طراحی معماری

در خانه‌های تاریخی آشپزخانه‌ها (مطبخ) معمولاً دور از اتاق‌های زندگی، هم‌تراز با زیرزمین‌ها یا در لایه‌های فضایی میانی در پشت بدنه اصلی، مجاور حیاط و بیشتر در کنج‌ها و گوشه‌های فضای خانه قرار داشت. دارای قفسه‌بندی ساخته شده با مصالح ساختمانی شامل پیشخوان‌ها، فضای انبار کردن سوخت و مواد و محل نگهداری ظروف بوده‌اند (حائری مازندرانی، ۱۳۸۸). هر مطبخ دارای دو عامل کلیدی و اصلی بوده: تنور و اجاق. تنور معمولاً گوشه‌ای و مخصوص پخت نان بوده است. اجاق‌ها هم با خشت و گل ساخته شده و گوشه دیگری از مطبخ، به صورت ردیفی در کنار یکدیگر قرار می‌گرفتند. هر اجاق از دو دیوار گلی و گچی تشکیل می‌شد که به موازات هم روی زمین قرار گرفته و به دیوار پشتیشان می‌چسبیده‌اند (قاسمی، ۱۳۹۵: ۲۷). سرو غذا و حتی محل غذاخوری و پس از آن، شستن ظروف مجزا بوده است.

۲.۱. عرصه‌بندی فضایی و عملکردی مطبخ

در الگوی ابنیه سنتی، مطبخ جزء فضاهای فرعی و خدماتی به‌شمار آمده و به دلیل عدم دسترسی مطبخ به فضای باز و فقدان تهویه و نورگیری کافی، این فضا جزء بخش‌های غیر بهداشتی و فرعی محسوب می‌شد. کف آن آجری و سنگی بوده و زیراندازی پهن نمی‌کردند و یک فضای صرفاً کاری بود. ابزارها و ظروف مرتبط با پخت‌وپز در فضای مطبخ قرار داشته است. این وسایل از دیوار آویزان شده و یا در فضای ویژه‌ای که به این منظور طراحی شده قرار می‌گرفته‌اند. (قاسمی، ۱۳۹۵: ۲۷). از جمله این فضاها سکوها و طاقچه‌ها بوده‌اند. مطبخ دارای سیستم آبرسانی نبوده و آب مورد نیاز جهت پخت غذا از حیاط برمی‌داشتند و ظرف‌ها در حیاط خانه شسته می‌شدند.

۲.۲. همجواری مطبخ و ارتباط با سایر فضاها

ارتباط مطبخ با فضای پنج دری و تالار به‌طور غیرمستقیم، توسط فضای ارتباطی نظیر دالان و یا حیاط مرکزی صورت می‌گرفت و در خانه‌های بزرگ اشرافی، مطبخ بیشتر در حد فاصل اندرونی و بیرونی قرار داشته است.

۲.۳. آرایه و مبلمان داخلی مطبخ

به علت کمبود امکانات بهداشتی و نیز کم‌اهمیتی فضای مطبخ، در خانه‌های سنتی این فضا فاقد آرایه و مبلمان تعریف‌شده‌ای بوده است.

۲.۴. تهویه مطبخ

مطبخ‌ها غالباً دارای سقف‌های بلند و برای خروج دود مناسب‌سازی می‌شدند. یکی از شیوه‌های این مناسب‌سازی، ساخت دودکش‌هایی در قسمت بالای اجاق بوده، این دودکش‌ها از بالای اجاق، دود را به هوای آزاد هدایت می‌کردند. با این حال، علی‌رغم وجود این سیستم تهویه، فضای مطبخ همواره دودآلود و سیاه بوده است.

۲.۵. نورگیری مطبخ

مطبخ نسبت به فضاهای اصلی خانه و اتاق‌ها عموماً تاریک‌تر بوده و به دلیل عدم دسترسی به فضای باز، نورگیری آن توسط روزن‌های موجود در سقف صورت می‌گرفته است. این روزه‌ها وظیفه نورگیری و تهویه مطبخ را برعهده داشتند و هنگام شب نیز برای تأمین روشنایی آن از چراغ‌هایی استفاده می‌شد که آن را از دیوار مطبخ آویزان می‌کردند. (قاسمی، ۱۳۹۵: ۲۸-۳۱).

۳. آشپزخانه و پارادایم‌های طراحی معماری

آشپزخانه محل نگهداری و آماده‌سازی غذا می‌باشد. عمده فعالیت‌هایی که در آن صورت می‌گیرد، پخت‌وپز، تهیه غذا، شست‌وشوی ظروف و نیز با بودن لباسشویی، شست و شوی البسه است و به‌علاوه فضای صحنه‌خوری و میز غذاخوری نیز اغلب در آشپزخانه قرار دارد. ارتباط آشپزخانه با سایر فضاهای خانه از جمله فضای نشیمن و پذیرایی از ارتباطات اصلی و بسیار مهم است. دسترسی آسان و در عین حال کنترل ارتباط بصری، آکوستیکی و حرکتی این دو فضا موجب می‌شود که این دو فضای مستقل بتوانند در سازمان فضایی خانه به‌درستی ایفا نقش کنند، در طراحی آشپزخانه تلفیق ضروریات کاربردی به طراحی فضاهایی که در آن‌ها خوشایند باشد، ضروری است (بادن پاول، ۱۳۸۸). از مهم‌ترین اجزا فضای آشپزخانه‌های ایرانی امروزی می‌توان به سیستم‌هایی برای نگهداری و ذخیره طولانی و یا کوتاه‌مدت مواد غذایی مانند یخچال و کابینت و... نام برد. همچنین وسایل پخت غذا مانند اجاق گاز و مایکروفر و یا وسایل سرو غذا همچون میز و صندلی نهارخوری که عنصر بسیار مهمی هستند. همچنین می‌توان از ابزار شستن مانند ماشین لباسشویی، ماشین ظرفشویی و سینک ظرفشویی نام برد. علاوه بر موارد ذکر شده در بالا خانواده‌هایی هستند که حاضرند مبالغ هنگفتی را برای طراحی زیبا و چشم‌نواز آشپزخانه خود پرداخت کنند و به کمک وسایل تزئینی و ابزارهای گوناگون فضایی رویایی و شیک را خلق کنند (جوهری و پندیدن، ۱۳۹۳: ۷).

در تقسیم‌بندی فضاهای داخلی خانه که شامل فضاهای خصوصی، میانی و عمومی است از آشپزخانه به‌عنوان یک میانی یاد می‌شود، زیرا فضایی است که علاوه بر ساکنان خانه به خواست صاحب‌خانه افراد تازه‌وارد نیز از آن استفاده می‌کنند (خجسته قمری، ۱۳۸۹). با ورود سبک غربی به معماری ایران و لزوم به حداقل رساندن زیربنای خانه‌ها به دلیل افزایش جمعیت، آشپزخانه‌های مستقل جای خود را به آشپزخانه‌های باز یا به اصطلاح OPEN داد (جویباری و ضیابخش، ۱۳۹۳: ۶). گرایش به بازکردن یک جداره از آشپزخانه و ایجاد اشراف از پذیرایی نهارخوری به داخل آن از ده‌های ۷۰ به بعد به‌ویژه در شهرهای بزرگ بیشتر شده است.

رواج واژه آشپزخانه به کم‌تر از یک قرن پیش بازمی‌گردد، زمانی که با آمدن برق به فضای خانگی ایران، ناگهان حجم بالایی از وسایل برقی مرتبط با غذا (نگهداری، پخت، شستن) به سبک زندگی شهرنشینان ایرانی اضافه شد. در همین راستا برخی ماشین‌ها و ابزارهای غیرمرتبط با غذا نیز وارد خانه‌های ایرانی شده و به فضای آشپزخانه اضافه شدند که به‌عنوان نمونه می‌توان به ماشین لباسشویی اشاره کرد. ورود این تکنولوژی‌های جدید به‌همراه رشد شهرنشینی، مهاجرت، به‌تدریج، فضاهای جدیدی وارد خانه‌های شهری ایران شد، پس از اضافه‌شدن آشپزخانه‌ها به خانه‌های ایرانی، مطبخ‌ها بلافاصله از بین نرفته و تا مدتی در کنار آشپزخانه، به‌عنوان مکان پخت نان (و نه غذا) باقی ماندند، اما به‌تدریج، پخت نان خانگی، از سبک زندگی شهرنشینان حذف شد (غزنویان، ۱۴۰۲).

۳.۱. عرصه‌بندی فضایی و عملکردی آشپزخانه

در الگوی خانه‌های مدرن آشپزخانه جزء فضاهای اصلی درون سازمان سکونتی به‌شمار آمده، زیرا اینکه در قالب محیطی تمیز و قابل شست و شو و با تهویه مناسب مزاحمتی برای بخش سکونت ایجاد نمی‌کرده است. این محیط در ابتدا به‌صورت بسته طراحی می‌شد؛ سپس با گونه‌های باز هم مواجه شده‌ایم. کف آن از مترتال قابل شست‌وشو و در مواقعی فرش پهن می‌کنند. ابزارها و ظروف جدید مرتبط با پخت‌وپز در فضای آشپزخانه در جای مناسب قرار می‌دهند و ظروف درون کابینت‌های مدرن طراحی شده قرار می‌دهند و دارای سیستم آبرسانی است و امر شست‌وشو ظروف و میوه درون فضا صورت می‌گیرد.

۳.۲. همجواری آشپزخانه و ارتباط با سایر فضاها

این فضا درون سازمان سکونتی نزدیک به‌نشیمن و پذیرایی طراحی می‌شود و مرز ارتباطی بین آن‌ها راهروهایی قرار گرفته است و در گونه‌ای که به‌صورت باز طراحی شده این مرز بین رفته است.

۳.۳. آرایه و مبلمان داخلی آشپزخانه

به علت ورود امکانات بهداشتی و تمیزبودن محیط به مبلمان‌های محیط توجه شده و طراحی کابینت‌های زیبا و ابزارهای مدرن و یا فرش و حتی قراردادن میز و صندلی‌هایی در محیط و... از آرایه‌ها و مبلمان داخلی محیط می‌باشند و از زمانی که محیط به‌صورت باز به سمت پذیرایی طراحی شده به این موارد بسیار اهمیت می‌دهند.

۳.۴. تهویه آشپزخانه

پس تطور مطبخ‌ها به آشپزخانه و ورود تکنولوژی‌های مدرن، در آشپزخانه سیستم‌های تهویه مناسب قراردادده‌اند؛ از جمله طراحی هودهایی بالای اجاق‌گازها و همچنین طراحی پنجره‌ها سبب شده به محیطی تمیز تبدیل شود.

۳.۵. نورگیری آشپزخانه

این فضا پس از اینکه به درون سازمان سکونتی انتقال داده شد و با طراحی پنجره‌هایی برای این محیط و سپس با ورود برق این مکان را به محیطی نورانی تبدیل نموده است. و امروزه طراحی این محیط و نورگیری آن از عواملی است که بسیار حائز اهمیت می‌باشد و طراحان حین طراحی به این امر باید توجه کنند.

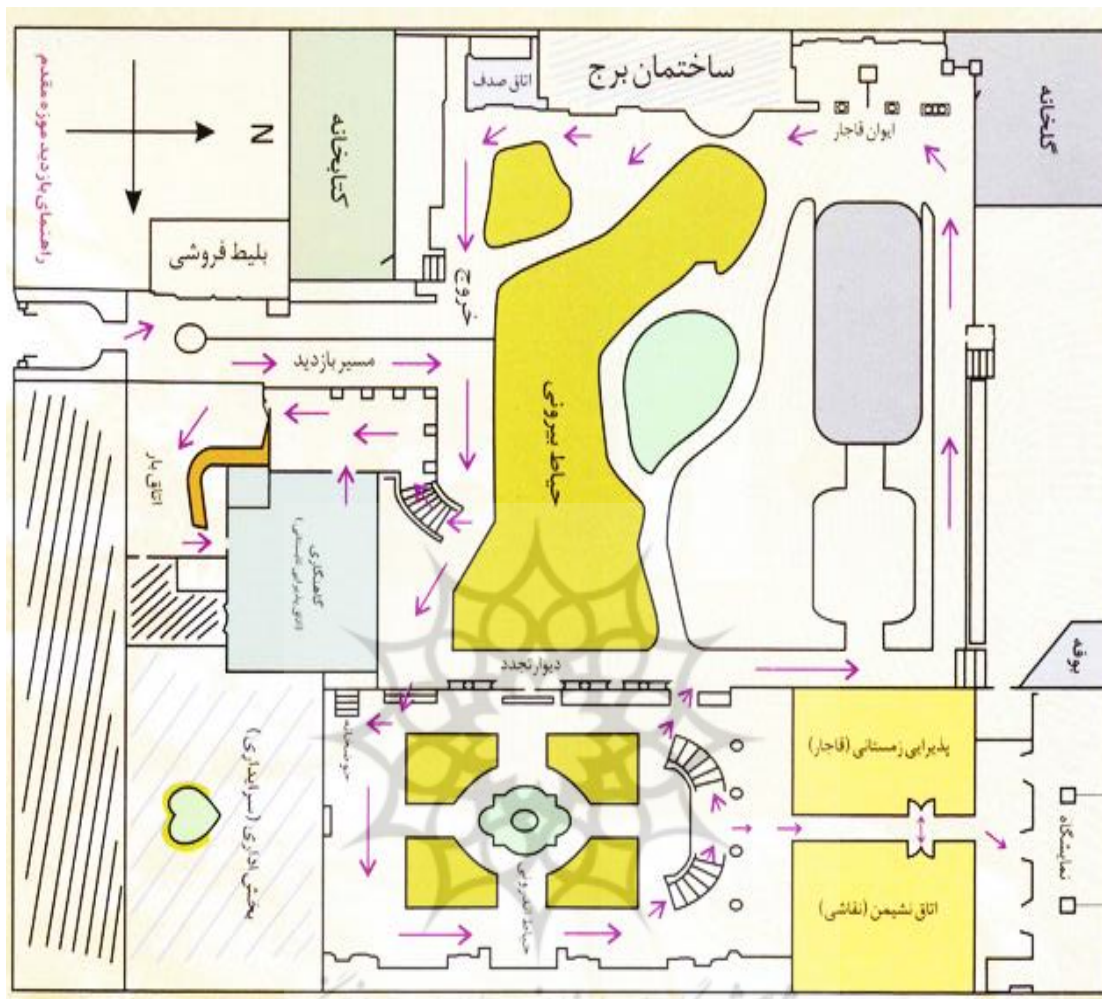
۴. بخش تحلیل‌ها

۴.۱. آشپزخانه‌ها در دوران قاجار (از اوسط حکومت قاجار سلطنت ناصرالدین شاه)

در این دوران آشپزخانه‌ها دور از اتاق‌های زندگی هم‌تراز با زیرزمین‌ها یا در لایه‌های فضایی میانی، پیرامون حیاط قرار داشتند. تهویه عموماً از طریق سقف و پنجره‌های فرعی و در برخی مطبخ‌ها دودکش‌هایی در قسمت بالای اجاق صورت می‌گرفت. قفسه‌بندی و پیشخوان‌هایی جهت انبار کردن سوخت و مواد و نگهداری ظروف بودند. کم‌نوری در این محیط بوده است و در قیاس با آشپزخانه‌های امروزی فضای مطبوعی نداشته است (حایری مازندرانی، ۱۳۹۵: ۱۵۹). از آنجاکه نمونه انتخابی برای دوران قاجار متأخر است، استفاده از نفت به جای هیزم و کنجاله و ذغال در گرمایش ساختمان، روش دیگری شد تا برای پخت‌وپز از بخاری‌های والر (برند تجاری) کمک گیرند؛ بدین ترتیب با قراردادن بخاری و سپس اجاق‌گاز، این فضا صاحب دومین عملکرد خود شد (امینی و سلطان‌زاده، ۱۳۹۵: ۳۴۴). ابزار و ظروفی که ویژه سرو غذا و خوردن است در داخل ساختمان و در مکان دیگری دور از مطبخ نگهداری می‌شد و شستن ظروف و میوه‌ها مجزا در حیاط بوده است.

در خانه‌های اقشار مرفه وجود مطبخ‌های خدماتی بزرگ و متعدد آن‌ها حضور خدمه و محل اقامت خدمه از جمله موارد تمایز این اقشار در آن دوران بوده است و با توجه به اطلاعات به‌دست آمده و نبود پلانی از طبقه متوسط تحلیل‌ها براساس مصاحبه‌ها و کتب صورت گرفته و اینکه در واقع در خانه‌های طبقه متوسط مطبخ، محیط کارگاهی و کثیف بود؛ همان‌گونه که در میان اغنیا هم محیطی کارگاهی و دوده زده و کثیف بوده است و تنها غذایی که از محیط مطبخ بیرون می‌آمد، می‌توانسته مهم باشد. از خلال مطالعات صورت گرفته نمونه مورد بررسی در این دوران خانه مقدم از قشر مرفه انتخاب شد.

خصوصیات خانه مقدم (قشر مرفه)



شکل ۱. پلان راهنما خانه مقدم (منبع: درخشش، ۱۳۹۴)

در این خانه‌ها، محل طبخ ۵ درصد از مساحت فضای مسکونی را به خود اختصاص داده است و پارادایم‌های طراحی این محیط به گونه‌ای بود که به‌طور کلی بنابه دو قسمت رفاهی و خدماتی تقسیم می‌شد؛ مطبخ در قسمت خدماتی در حیاط اندرونی قرار داشته و مخصوص پخت‌وپز در اختیار خدمه بوده است. در کنار مطبخ فضایی جهت سکونت خدمه وجود داشت و طراحی این محیط بسیار ساده بود. توجه به تزئینات و ریزه‌کاری‌ها که در بخش‌های اصلی سکونت و پذیرایی مشهود است، در این محیط وجود ندارد و این تزئینات و تشریفات فضاها از پارادایم‌های طراحی در میان مرفهین بوده است. پارادایم‌های طراحی محیط به صورت زیردسته‌بندی شده‌اند:

کارکرد محیط: محیطی کارگاهی جهت پخت نان و غذا و در این محیط غذا خارج شده از محیط می‌توانسته در طبقه خاص موضوعیت تفاخر داشته باشد.

محل‌یابی در پلان و مساحت: مطبخ در قسمت فرعی به دور از سازمان سکونت قرار داشته است و این محیط متناسب با نیاز ساکنان در تهیه غذا مساحت و تعداد آن در خانه متغیر است، زیرا اینکه در خانه‌های مرفهین به دلیل جمعیت و آمدود زیاد نیاز به محیطی کارگاهی بزرگ‌تر است. تأثیر قشر اجتماعی بر نحوه طراحی این فضا. وسایل و ادوات آشپزی: وسایل و ادوات موجود در این محیط تنورها و اجاق‌های هیزومی و نفتی، کتری‌های دوده زده، کوزه‌های سفالین و

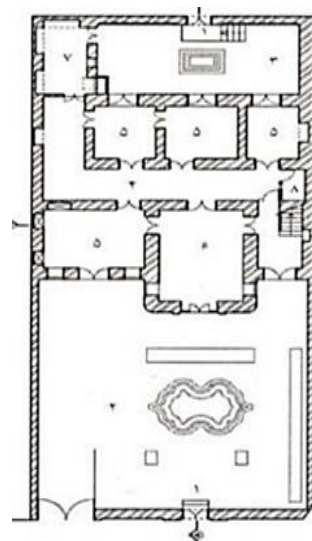
دکوراسیون تزئینات و مبلمان داخلی: به علت کمبود امکانات بهداشتی و فنی و نیز کم‌اهمیتی فضای مطبخ، در خانه‌های سنتی این فضا فاقد آرایه و مبلمان تعریف‌شده‌ای بوده است.

۴.۲. آشپزخانه در دوران پهلوی اول

در این دوره فضای آشپزخانه حدود ۷ درصد از مساحت کل بنا را دربر گرفته است. این دوره به شکل بارزی سیر تطور مطبخ به آشپزخانه شکل می‌گیرد (امینی و سلطان‌زاده، ۱۳۹۶: ۳۴۵).

خانه مینایی (قشر مرفه): این خانه با مساحت ۴۸۰ مترمربع دو طبقه که طبقه همکف آن شامل چهار اتاق، پذیرایی، آشپزخانه، حیاط اصلی، حیاط خصوصی، راهرو و سرویس بهداشتی است و طبقه دوم شامل چهار اتاق، پذیرایی، راهرو، حمام، انبار و آشپزخانه است در خیابان ولیعصر تهران ساخته شده است (ارباب معروف، ۱۳۹۴: ۱۹۴).

مطبخ این خانه، فضایی با دسترسی مجزا از حیاط خصوصی در پشت عمارت است. هرچند از طریق یک ورودی به راهروی مرکزی خانه نیز راه دارد. از طریق این راهرو، دسترسی به اتاق پذیرایی و سایر اتاق‌ها میسر خواهد بود. موقعیت آشپزخانه در فضایی بینابین اندرون و بیرون در نظر گرفته شده است، نورگیری و تهویه فضا مستقیماً نسبت به بیرون قرار گرفته و در این فضا محل‌های جهت قراردادن کمدها جهت نگهداری ظروف و ابزارها تعبیه شده است. اجاق‌های هیزومی کنار زده شده و در میان این اقشار اجاق‌های گازویلی وارد آشپزخانه شده است. این محیط به سبب نزدیکی به سازمان سکونتی محیطی تمیز طراحی می‌شد. لازم به ذکر است در این دوران هنوز مطبخ‌های دوده زده در میان عوام در همان گونه‌های خانه‌های حیاط مرکزی نیز موجود بود.



پلان طبقه همکف خانه مینایی مقیاس ۱/۱۵۰

- | | |
|---------------|------------------|
| ۱- ورودی | ۵- اتاق |
| ۲- حیاط اصلی | ۶- پذیرایی |
| ۳- حیاط خصوصی | ۷- آشپزخانه |
| ۴- راهرو | ۸- سرویس بهداشتی |

شکل ۲. پلان همکف خانه مینایی (منبع: آرشیو میراث فرهنگی)

پارادایم‌های طراحی محیط در این دوران به صورت زیر دسته‌بندی شده‌اند:

کارکرد محیط: در این دوران اندکی از جنبه کارگاهی محیط در میان اقشار مرفه کاسته شده مواردی از جمله پخت نان و ...

محل‌یابی در پلان و مساحت: جابه‌جایی محیط تهیه غذا در پلان یکی از تطورات این محیط است که به سازمان سکونتی نزدیک گشته است این مهم ممکن است در آن دوران در میان طبقه متوسط همانند گونه قبلی به صورت مطبخ‌های دورافتاده از سازمان سکونتی در همان خانه‌های ساخته شده دوران قاجار باشد، زیرا اینکه در بدو ورود روش‌ها و ابزارهای جدید غربی، عوام توان مالی تغییر سریع خانه‌های خود را نداشته و نمود این امر را در میان مرفهین می‌توان بررسی نمود.

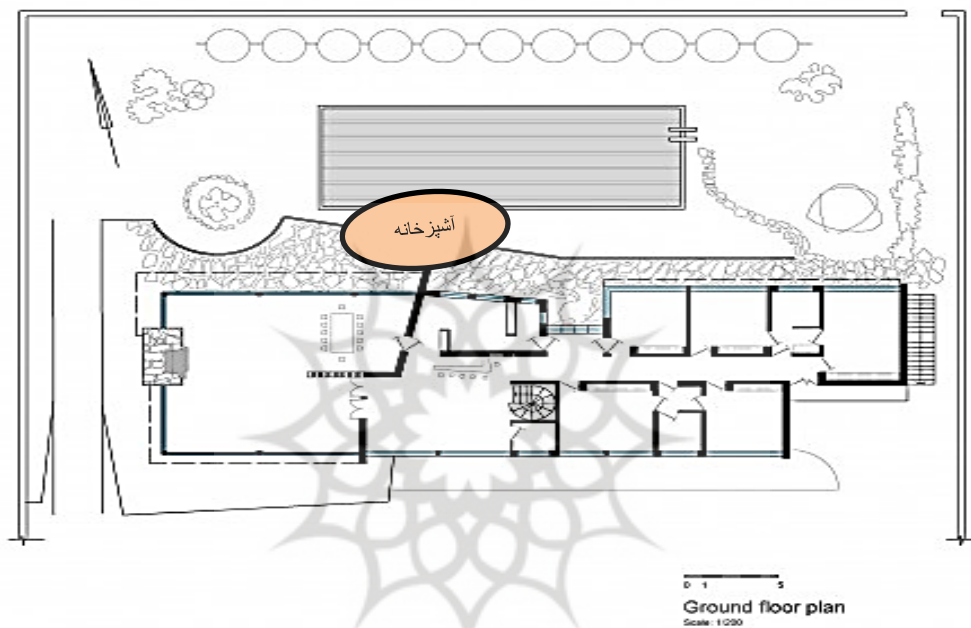
تجهیزات فنی و تخصصی: ورود یخچال، اجاق گازوئیلی، محل شستن ظروف ...

دکراسیون جدید در آشپزخانه: نزدیکی آشپزخانه به سازمان سکونتی و قراردادن کمدهایی جهت نگهداری ظروف، محیطی تمیز و قابل شست‌وشو.

۴.۳. آشپزخانه‌ها در دوران پهلوی دوم

ویلاي الهیه (قشر مرفه): این خانه به صورت برون‌گرا با پارادایم‌های طراحی آن زمان در میانه زمین طراحی شده است. در این قشر طراحی آشپزخانه به صورت فضا بسته و بزرگ در نزدیک فضا نهارخوری درون سازمان سکونتی همراه

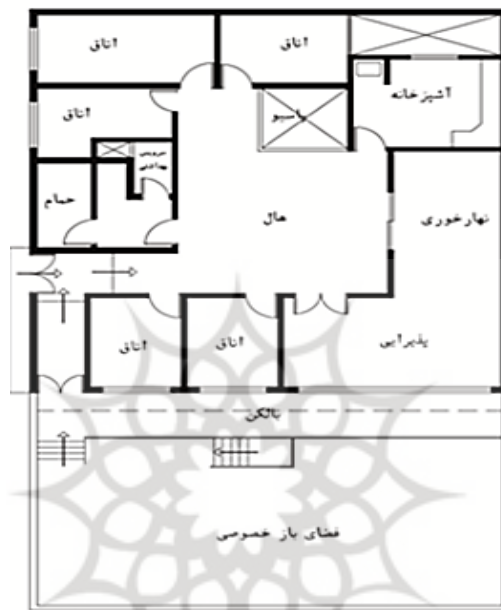
با پنجره‌های بزرگ و محیطی پرنور واقع گشته و تمامی امکانات موردنیاز در این محیط وجود داشته است. از جمله اجاق گازها، یخچال‌ها، ماشین لباسشویی و کابینت‌های فلزی مد روز و حتی ممکن است. در میان برخی خدمه مشغول کار بوده‌اند. در این دوران، ورود ابزارهای مخصوص و گران‌قیمت در این خانه‌ها وجود داشته فضای آشپزخانه ۱۲ درصد از مساحت کل بنا را دربر می‌گرفت. این محیط با طراحی تجهیزات پیشرفته‌تر درون سازمان فضای سکونتی واقع گشته و فضاهایی از جمله نهارخوری و نشیمن دسترسی دارد ارتباط آن با فضای پذیرایی کاملاً غیرمستقیم است. این امر اشاره دارد که این محیط را نمی‌خواهند در معرض دید پذیرایی و مهمان قرار دهند.



شکل ۳. پلان‌های ویلای الهیه اثر هوشنگ سیحون (منبع: سایت معماری معاصر ایران، بی‌تا)

پروژه‌های علمی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

کوی مهران (قشر متوسط): در پلان خانه‌های این دوره، نخستین بار فضای پاسیو در طراحی دیده می‌شود و نورگیری آشپزخانه از طریق این فضا صورت می‌گیرد (کامی شیرازی و همکاران، ۱۳۹۷: ۵۳). آشپزخانه به صورت مستقل و فضایی بسته همراه با درب درون سازمان سکونتی طراحی شده است و دید مستقیم از نشیمن و پذیرایی به محیط امکان‌پذیر نیست و این محیط از ورودی ساختمان به دور است. و تجهیزات مدرن وارد این محیط شده و فضا را به محیطی تمیز تبدیل نموده و شاهد تغییر پارادایم‌ها در این دوره می‌باشیم در میان قشر متوسط.



شکل ۴. پلان خانه یک طبقه کوی مهران (منبع: کیاکجوری، ۱۳۵۱: ۲۰)

پارادایم‌های طراحی محیط در این دوران به صورت زیردسته‌بندی شده‌اند: کارکرد محیط: در این دوران تا حدودی از جنبه کارگاهی محیط کاسته شده مواردی از جمله پخت نان و تهیه رب گوجه فرنگی ... صنعتی شدن و بسته‌بندی‌های مواد غذایی در خارج از خانه انجام می‌شد. لازم به ذکر است کاربری پخت‌وپز (مطبخ) در دوره قبل به کاربری‌های پخت‌وپز، شست‌وشو و نگهداری مواد اولیه تغییر می‌یابد. این سیر تطور را نشان می‌دهد؛ به گونه‌ای پارادایم‌های طراحی محیط تغییر نموده‌اند.

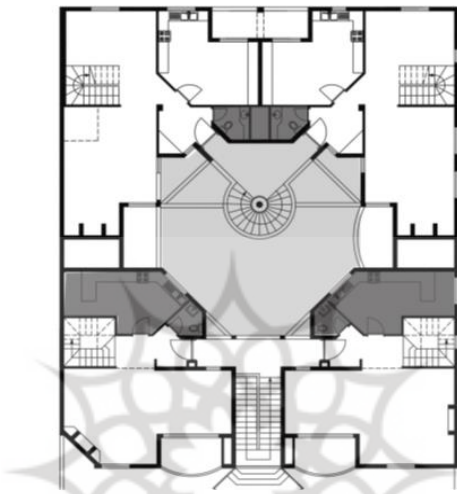
محل‌یابی در پلان و مساحت: جابه‌جایی محیط تهیه غذا در پلان در این دوران یکی از تطورات این محیط خاص اقشار متوسط است که به سازمان سکونتی نزدیک گشته است.

تجهیزات فنی و تخصصی: ورود یخچال، اجاق گازوئیلی و گازی، محل شستن ظروف ...

دکراسیون جدید در آشپزخانه: نزدیکی آشپزخانه به سازمان سکونتی و قفسه‌بندی و کابینت جهت نگهداری ظروف، محیطی تمیز و قابل شست‌وشو.

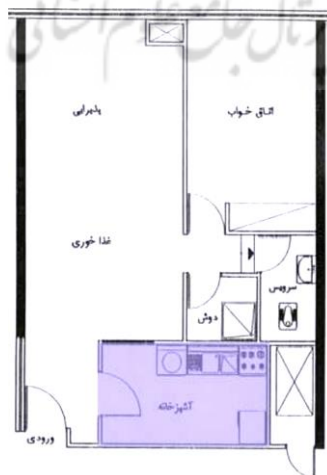
۴.۴. آشپزخانه‌ها در دوران اوایل جمهوری اسلامی (دهه ۵۰ تا ۷۰)

خانه مسکونی کامرانیه (قشر مرفه): این ساختمان در تهران و در حدود سال ۱۳۶۶ تا ۱۳۶۸ شامل شش واحد دوبلکس است. پارادایم‌های طراحی آشپزخانه به‌گونه‌ای بوده‌اند که آشپزخانه پس از ورودی در کنار سرویس بهداشتی و به صورت یک اتاق بسته در نظر گرفته شده است و نورگیری آن به صورت مستقیم نسبت به فضای بیرون است. آشپزخانه در قسمت میانه بین اندرونی و بیرونی خانه به صورت محیطی بسته قرار گرفته است.



شکل ۵. پلان ساختمان کامرانیه (منبع: خاقان پور شاه‌رضائی و خوئی، ۱۳۹۶: ۹۸)

شهرک اکباتان (قشر متوسط): در پلان این واحدها آشپزخانه‌ها با وجود یک در، کاملاً ارتباطش با قسمت‌های دیگر خانه از بین رفته است (آریایی و جزءپیری، ۲۰۱۶: ۷). محیط تهیه غذا توسط گره ارتباطی راهروها درون فضای سکونتی قرار گرفته است. در این دوران همچنان شاهد ورود تکنولوژی‌های مدرن و ابزارهای جدید در این محیط می‌باشیم که محیط طبخ غذا را به فضایی تمیز در نزدیک سازمان سکونتی تبدیل نموده است.



شکل ۶. نمونه‌ای از پلان واحدهای شهرک اکباتان (منبع: آریایی و جزءپیری، ۲۰۱۶: ۷)

پارادایم‌های طراحی محیط در این دوران به صورت زیر دسته‌بندی شده‌اند:

کارکرد محیط: در این دوران برخی جنبه کارگاهی محیط کاسته شده است. از جمله پخت نان، پخت غذاهایی جهت پذیرایی جشن‌ها و عزاداری‌ها و

محل‌یابی در پلان و مساحت: به گونه‌ای در درون سازمان سکونتی همراه با گره ارتباطی در کنار نشیمن واقع گشته و مساحت این محیط کمی تغییر نموده و بزرگ‌تر گشته جهت جانمایی تجهیزات مدرن از جمله: یخچال، لباسشویی، فریزر و

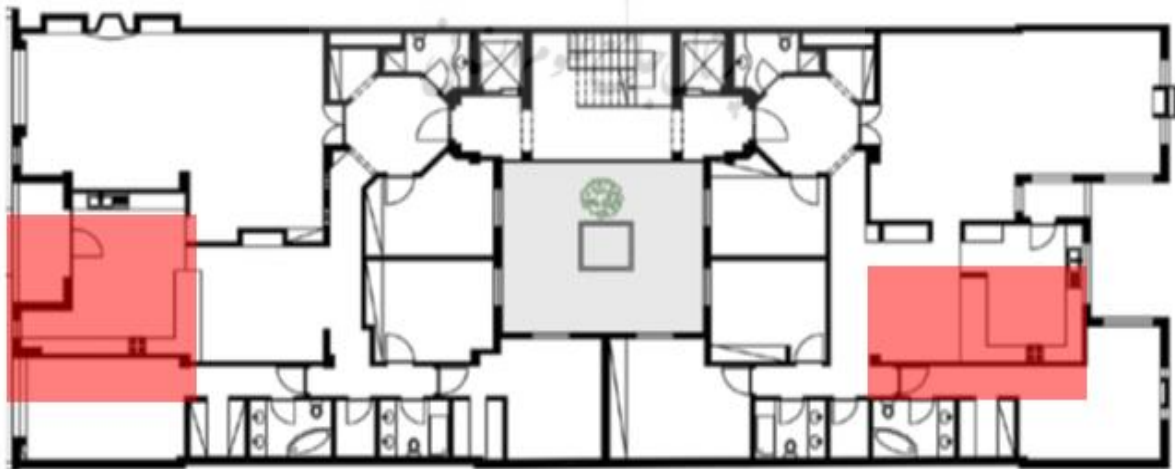
وسایل و ادوات آشپزی: ورود پلوپزها، فرهای برقی

دکراسیون و مبلمان داخلی: تمیز شدن محیط و قراردادن کابینت‌های جدید جهت جانمایی وسایل آشپزخانه، پهن کردن فرش در کف محیط و

تقسیمات فضایی جداگانه: در این دوران به جز وجود فضای شست‌وشو تقسیمات دیگری نداریم و اما در میان اغنیا شاهد محلی جهت قرارگیری میز غذاخوری و سرو غذا می‌باشیم.

۴.۵. آشپزخانه‌ها در دوران جمهوری اسلامی دوم (دهه ۷۰ تا ۹۰)

ساختمان مسکونی بهاران (قشر مرفه): این ساختمان در سال ۱۳۸۱ و در محله ولنجک، است. پارادایم‌های طراحی فضا آشپزخانه به صورتی بوده که آشپزخانه به عنوان فضایی در میان دو بخش خصوصی و عمومی واقع شده است و به صورت فضایی نیمه‌باز به سمت نشیمن خصوصی دید دارد و از سمت پذیرایی و بخش عمومی توسط دیوار جدا شده است. لازم به ذکر است که شاهد بازشدگی این محیط در این بازه در میان مرفهین با شرایط خاص می‌باشیم. نورگیری این محیط به صورت مستقیم می‌باشد و در کنار این فضا تراس‌هایی طراحی شده است.



شکل ۷. پلان ساختمان بهاران با استناد به نقشه‌های دریافتی از مهندسین مشاور زندیگان (منبع: شاهرزایی و خوبی،

ساختمان مسکونی چهارباغ (قشر متوسط): در سال ۱۳۸۸ طراحی و ساخته شده است. پارادایم‌های طراحی آشپزخانه به این صورت بوده که آشپزخانه را به صورت فضایی کاملاً باز در کنار نشیمن خصوصی و پذیرایی قرار گرفته و این فضا کاملاً مشرف به پذیرایی می‌باشد و نورگیری این محیط به صورت مستقیم نسبت به معبر است. در این میان، ما شاهد یک سیر تطور مطبخ به آشپزخانه‌های باز می‌باشیم.



شکل ۸. پلان طبقه اول و دوم ساختمان با استناد به نقشه‌های دریافتی از مهندسين مشاور زندیگان (منبع: شاهرزایی و خویی، ۱۳۹۵)

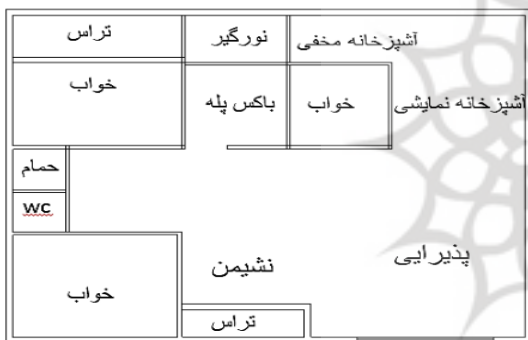
۴.۶. دوره جمهوری اسلامی دوم دهه ۹۰ به بعد

خانه میرزایی (قشر مرفه): این واحد مسکونی در سال‌های ۹۱-۹۲ ساخته شده است. موقعیت قرارگیری این فضا در محیط خانه به گونه‌ای است که از سمت پذیرایی کاملاً مجزا می‌باشد؛ یک دیوار مرز بین این دو فضا است و اما در ارتباط با نشیمن هیچ مرزی بین این دو فضا موجود و دارای فضا صبحانه‌خوری و تراس بزرگ می‌باشد. محیط آشپزخانه با دکوراسیون مدرن و تجهیزات گران‌قیمت طراحی گشته است. لازم به ذکر است در این محیط حتی یخچال فریزر با برندهای بسیار گران‌قیمت قرار گرفته‌اند اما به صورت توکار زیرا اینکه موضوعیت به نمایش گذاشتن آن‌ها نبوده است و وجه عملکرد آن‌ها مدنظر است و این به صورتی است که هیچ دیدی از پذیرایی به این فضا وجود ندارد و این محیط موضوعیت تفاخر در میان این قشر نیست.



شکل ۹. پلان شماتیک اولیه و تصویری از خانه میرزایی (قشر مرفه) (منبع: نگارنده)

خانه فرجانی (قشر متوسط): این خانه در سال ۱۳۹۷ در خیابان درختی با متراژ ۱۶۵ متر مربع زیربنا سه خوابه، فضای آشپزخانه به صورت دوبرخشی در کنار پذیرایی و نشیمن قرار گرفته؛ به گونه‌ای که یک بخش به صورت آشپزخانه مخفی و یک بخش به صورت آشپزخانه نمایشی که آشپزخانه مخفی در انتهای آشپزخانه نمایشی سمت چپ قرار دارد. در آشپزخانه نمایشی بسیاری از ابزارها را جهت نمایش در این فضا قرار داده‌اند. از جمله اجاق توکار، یخچال ساید بای ساید، شیرآلات و سینک هم‌رنگ کابینت، ماشین ظرفشویی، دستگاه قهوه‌ساز، فر و ماکروفر توکار، قراردادن میز صبحانه خوری و ... و همچنین توجه به طراحی کابینت و قراردادن ظروف تزئینی در پشت ویتترین‌های این محیط، طراحی و نورپردازی سقف و توجه به متریال کف و ... عناصر و ابزارهای این محیط بیشتر جنبه نمایش دارند، زیرا اینکه بسیاری از آن‌ها جهت امور کارگاهی در محیط آشپزخانه مخفی هم قرار دارند و در این محیط عملاً استفاده‌ای از آن‌ها نمی‌شود از جمله: اجاق گاز، فر، سینک ظرفشویی و از فضای پذیرایی دید مستقیم به این محیط وجود دارد و هیچ حد و مرزی بین این دو محیط قرار نگرفته است که محیط آشپزخانه نمایشی ابزاری بر تفاخر نسبت به فضا صورت گرفته است.



شکل ۱۰. پلان شماتیک اولیه و تصویری از خانه فرجانی قشر متوسط (منبع: نگارنده)

پارادایم‌های طراحی محیط از سال ۱۳۷۰ ه.ش تاکنون به صورت زیر دسته‌بندی شده‌اند:

کارکرد محیط: در این دوران برخی جنبه کارگاهی محیط کاسته شده است. از جمله پخت غذاهایی جهت پذیرایی جشن‌ها و عزاداری‌ها و ...

محل‌یابی در پلان و مساحت: به گونه‌ای در درون سازمان سکونت‌ی همراه با گره ارتباطی در کنار نشیمن واقع شده و مساحت این محیط کمی تغییر نموده است.

وسایل و ادوات آشپزی: ورود قهوه‌سازها، ساندویچ‌سازها، فرهای برقی ...

دکراسیون و مبلمان داخلی: کابینت‌های جدید با متریال‌های خاص جهت جانمایی وسایل آشپزخانه، قراردادن میزهای صبحانه خوری، طراحی دکوراتیو در کابینت جهت نمایش ظروف دکوری، نورپردازی‌های خاص و ...

تقسیمات فضایی جداگانه: آشپزخانه‌های نمایشی، محلی جهت قرارگیری میز غذا خوری و سرو غذا، تراس‌های مجزا و ...

در نهایت، چنین می‌توان تحلیل نمود که: محیط تهیه غذا نیز پارادایم‌های خاص مبنای طراحی آن بوده است و براساس نظریه تامس کوهن تغییر نموده‌اند. از آنجاکه محیط تهیه غذا تأمین‌کننده یکی از نیازهای اصلی انسان است. در روند تحقیق خود را ملزم دانسته‌ایم جهت بررسی این موضوع باتوجه به گسترده بودن دامنه تحقیق تعریضی به تهیه غذا در میان انسان‌های اولیه پردازیم و چنین می‌توان نتیجه گرفت که انسان اولیه با کشف آتش توانستند بسیاری از نیازهای خود را پاسخ دهند که شامل: محل تجمع، محیاشدن تأسیسات و پخت غذای خود از جمله نیازهای غذایی و ... بوده‌اند. آتش عنصری بوده است که به‌عنوان قلب فضای سکونتی وظیفه تأمین روشنایی، محافظت از سرما، پخت غذا، دفع آفات و ... را برعهده داشته است. اگر به آغاز شکل‌گیری تمدن‌ها بازگردیم، در خواهیم یافت که انسان‌های اولیه، متحرک و شکارورز بوده‌اند. نمونه قابل ذکر از تطورات: کشفیاتی که در غارها صورت گرفته تصاویر حیواناتی چون ماموت، گاو وحشی، آهو، اسب و گرگ نقاش شده بود. انسان غارنشین با کشیدن حیوان، خود حیوان را شکار کرده می‌پنداشته است. در بدن آن‌ها تیر رسم شده، و بعد از نقاشی هم به طرف آن تیر پرتاب می‌کردند (مهدوی‌نژاد، ۱۳۹۰: ۱). انسان‌های اولیه با این کار بر روح حیوان غلبه نموده و آن را شکار شده فرض نموده، زیرا اینکه آیین‌هایی نیز در بین آن‌ها جاری بود جهت شکار و تهیه غذای خود. جهت اتکا به طبیعت برای تسلط بر طبیعت، با اتکا بر امور واقع برای تسلط بر چیزهای واقعی. با کشیدن یک نقاشی، آن‌ها نیز یک کار عینی را می‌کشیدند که بر آن تسلط پیدا کنند و فردای آن روز حیوان را به دام بیندازند. این امر به‌گونه‌ای است که می‌توان بیان نمود که تمامی هنرها از دل همین مناسک بیرون آمده‌اند و بسیاری از آیین‌ها افسون‌زدایی شده است. آدمیان جهت تغذیه که از اولین نیازهای بشر است از شکار به اهلی کردن حیوان و به کشاورزی پرداختند. همچنین جهت سکونت از زندگی در غارها و دشت‌ها به ساخت سکونتگاه‌های مستحکم و زندگی یکجانشینی، زندگی قبیله‌ای روی آوردند، روستاها شکل گرفت و پیشرفت تکنولوژی که شاهد تغییر بسیاری از پارادایم‌ها می‌باشد. با شکل‌گیری خانه‌ها، مطبخ‌های کارگاهی ساخته شدند که رفته‌رفته پارادایم‌های طراحی این محیط تغییر کرده است. باتوجه به اینکه محوریت کل موضوع پارادایم شیفت بوده در مطالب زیر موارد سیر تطور مطبخ در جهت پاسخ به سؤالات آورده شده است.

۱. تغییر پارادایم‌های زندگی به‌گونه‌ای تبدیل زندگی چندخانواری به تک‌خانواری، منجر به احداث خانه‌های با فضایی کوچک‌تر و کاهش نیاز به محیطی کارگاهی مطبخ و شکل‌گیری آشپزخانه مدرن.

۲. تغییر پارادایم‌های طراحی و ورود سبک‌های غربی (کشف حجاب و طراحی ساختمان‌ها به‌صورت برون‌گرا) و شکل‌گیری آشپزخانه‌های تمیز به‌صورت بسته و باز.

- موقعیت قرارگیری مطبخ و آشپزخانه در پلان خانه: مطبخ‌ها مکانی فرعی و کارگاهی دور از سازمان سکونت و در قسمت‌های فرعی پلان محل‌یابی می‌شدند و اما آشپزخانه به محلی در نزدیکی سازمان سکونتی و محلی تمیز طراحی می‌شدند.

- تغییر در مصالح محیط: با ورود مصالح جدید از جمله کاشی و سرامیک، کفپوش و طراحی آشپزخانه به صورت فضایی تمیز و قابل شست‌وشو، سبب شد آن مطبخ‌های دوده زده که با بیان امروزی کثیف قلمداد می‌شوند از خانه‌های قدیم رخت بر بسته و به فضایی تمیز با مصالح مدرن درون سازمان سکونتی خانه‌های مدرن قرار گیرند.

۳- تغییر کارکرد محیط

مطبخ‌های قدیم کاملاً محیطی کارگاهی و دوده زده بوده است که بسیاری از فعالیت‌ها از جمله تهیه غذا، پخت نان، انبار کردن مواد غذایی و هیزم و در برخی مواقع ذبح حیوان و ... در آن صورت می‌گرفت و در گونه‌های مشاهده شده آشپزخانه‌ای که به سازمان فضایی سکونت نزدیک گشته‌اند، کارکردهایی از جمله پخت نان، خشک کردن گوشت و ذخیره‌سازی یا نگهداری غذا به روش‌های مختلف (دودی کردن، خشک کردن، ادویه‌دار کردن، ترشی‌انداختن و ...) تغییر نموده است و این نیازها خارج از منزل تأمین می‌کردند. نمود آن‌ها در نانوایی‌های امروزه، کشتارگاه‌های صنعتی و قصابی‌ها، سیلوهای گندم، کارخانه‌جات و ... می‌توان جست‌وجو کرد و آشپزخانه امروزی را به محیطی تمیز بدل نموده‌اند اما در میان افراز بسیار ثروتمندان و خواص با گونه‌های دیگری روبه‌رو می‌شویم، مانند آشپزخانه کاخ سعدآباد که این محیط به فضایی کاملاً کارگاهی و اما تمیز و با تکنولوژی پیشرفته روز تجهیز گشته است که در اختیار خدمه منزل می‌باشند. موردی دیگر «مراسم و آداب مردم در گذشته در مطبخ‌ها درباره غذا پختن و توزیع کردن انواع نذری‌ها میان اهل محل است» (اصلاحی و اصلاحی، ۱۳۹۳). این امور نذری همراه با آیین‌هایی صورت می‌گرفت، توسط غذا نذری پخته شده از محیط مطبخ بیرون آمده و پیشکش می‌شد و با ورود آشپزخانه‌های مدرن برخی از این کارکردها و دیگ‌های بزرگ پخت نذری از این محیط رخت بر بسته و از کارکردهای کارگاهی محیط کاسته شده است. در محیطی خارج از منازل صورت می‌گیرد.

- تغییر ابزارهای محیط تهیه غذا و سرو غذا: در میان انسان‌های اولیه برای خرد کردن گوشت و سایر کارها چاقوهایی از جنس سنگ ساختند و رفته‌رفته با پیشرفت علم و تفکر جهت مصرف غذا قاشق چنگال‌هایی نیز به این جنس ساختند. ورود قاشق و چنگال از فرهنگ و آداب و رسوم ایران، به حدود ۱۲۰ تا ۱۳۰ سال پیش برمی‌گردد. این ابزار خوراکی فرهنگی، در راستای سفرهای پی‌درپی ناصرالدین‌شاه به کشورهای خارجی وارد ایران شده است (ریحون، ۱۳۹۶). این امر نیز به گونه‌ای تغییر ابزارهای صرف غذا را نشان می‌دهد که در ابتدای امر این تغییرات عاملی بر تفاخر می‌شده است. در این میان مسئله این است که چه چیزهایی عوض شده است که ممکن است اصولاً نتوان از کلیت آن ساختار در گذشته استفاده نمود. ابزارهایی هستند که با یاری آن‌ها مواد خوردنی را می‌توان به گونه‌ای غذا تبدیل کرده و آماده خوردن نمود. این ابزارها را می‌توان به دسته‌های گوناگونی بخش کرد. از جمله ماکروبو، غذا ساز، سرخ‌کن، همزن،

آبمیوه‌گیر، قهوه‌ساز، و ... و همچنین تجهیزات فنی نیز ابزارهای دیگری جهت نگهداری غذا از جمله یخچال و فریزر و شست و شو ظروف توسط ماشین‌های ظرف شویی و تهیه آب خنک توسط ابسرد کن‌ها و ... می‌باشند. در سیر تطور نمونه‌های مورد بررسی این موارد مشاهده شد. که با ورود ابزارهای مدرن و به نمایش گذاشتن آن‌ها در میان برخی اقشار جامعه عاملی بر تفاخر است. با تغییر ابزارها پارادایم‌های طراحی محیط تغییر نموده است به گونه‌ای که محیط را به صورت تمیز و نزدیک بخش سکونت طراحی می‌کنند و با ابزارهای جدید و زیبا محیط را در مواقعی به صورت باز طراحی می‌کنند. این نشانگر تغییر پارادایم‌های طراحی است.

۵. تطور برخی آیین‌ها در محیط - افسون‌زدایی شدن آیین‌ها در مطبخ‌های قدیم

موردی دیگر اجاق مطبخ در شمال و جنوب مکروه و ممنوع بود؛ چراکه در سمت جنوب، آتشکده زرتشتیان را تداعی میکرد و در سمت شمال، آشپز جلوی اجاق پشت به قبله بود. جهت شرق پسندیده تربود. با گذر زمان بسیاری از آیین‌ها افسون‌زدایی شده است و امروزه محل اجاق گاز در آشپزخانه در هر جبهه‌ای قرار می‌گیرد. تنها اهمیتی که دارد طراحان بدان توجه می‌کنند که دید مستقیم به هال نداشته باشد. همچنین آیین‌هایی جهت پخت غذاهای نذری وجود داشته در محیط که با مرور زمان از این محیط خارج شده و در آشپزخانه‌های امروز نمودهایی ندارند.

۶. تطور دکوراسیون و تزئینات محیط

با بررسی نمونه‌های موردی به گونه‌ای در مطبخ‌های قدیم به محیطی کارگاهی، دوده زده و به بیان امروزی کثیف برخورد نمودیم، در گذشته به طراحی این محیط به جهت زیبایی توجه نمی‌شد اما با تطور مطبخ به آشپزخانه از محیطی کثیف به محیطی تمیز و نزدیک به فضای نشیمن برخورد نمودیم و کم‌کم به طراحی این محیط به صورت باز دکوراسیون محیط حائز اهمیت گشت و مبنایی شد جهت طراحی و توجه به این محیط از جمله طراحی کابینت، دکورهای تزئینی، شیرآلات، متریال‌های کف و سقف و لوسترهای محیط و ... که در میان برخی از طبقات از جمله قشر متوسط جامعه عاملی بر تفاخر گشت. نمونه بارز آن را در خانه فرجانی قشر متوسط مشاهده نمودیم.

نتیجه‌گیری

آشپزخانه‌ها از آغاز تا الان موضوع گسست‌های شناخت‌شناسانه بوده‌اند. سیر تطور اجاق به آشپزخانه فرایندی هزاران ساله است در دوران‌های قدیم توجه به مفهوم آشپزخانه به گونه‌ای بوده است که موضوعیت می‌دهد به سکنی‌گزیدن افراد به گونه‌ای که همه چیز بر مبنای آتش بوده است. آشپزخانه در آغاز محوری بوده است که با گذر زمان اجزایی از آن جدا شده و بسیاری از ریشه‌های جادویی افسون‌زدایی شده و به شکلی موجب استحاله مطبخ شده است که زمانی به صورت مطبخ‌هایی در جایی دور افتاده بوده است و در دوران مدرن بخشی از سازمان فضایی سکونت گشته است.

پارادایم‌های طراحی مطبخ در دوران قاجار بر این اساس بوده که محیط تهیه غذا به صورت مطبخ‌هایی کارگاهی در قسمت‌های فرعی خانه محل‌یابی شده بودند که در میان بسیاری از افراد مرفه این محیط در اختیار خدمه قرار می‌گرفت؛

تفاوت موجود با قشر متوسط جامعه بر این اساس بوده است که مساحت محیط و تعدد مطبخ و وجود محل اقامت خدمه متفاوت بوده است. ورود تکنولوژی‌های جدید در اوایل دوران پهلوی کم کم سبب شد سه نقش عمده پخت‌وپز، نگهداری مواد اولیه توسط یخچال‌ها و شستن ظروف درون محیط صورت گیرد و عاملی شد که این فضا به محیطی تمیز تبدیل شود. موردی دیگر که به تمیزی محیط سبب گشت تغییر مصالح درون این فضا به مصالح قابل شست‌وشو و قراردادن ظروف محیط دورون کمدهایی که در محیط قرار می‌داده‌اند. تغییر پارادایم‌های طراحی محیط خانه و پارادایم‌های طراحی محیط مطبخ و قرارگیری آن درون سازمان سکونتی در بدو ورود تجهیزات و تکنولوژی‌های جدید امری بود که در میان قشر مرفه دیده می‌شد و سبب تمایز قشر مرفه و متوسط می‌شد؛ زیرا اینکه در بدو ورود اقشار مرفه توان تغییر خانه‌های خود و خرید ابزارهای جدید را داشته و نیز عوام به سبک گذشته زندگی می‌کردند. لازم به ذکر است تکنولوژی مدرنی که در دوره پهلوی دوم به خانه‌ها وارد شده است. برخی از این موارد قبل در دوره پهلوی اول وارد خانه‌های برخی از مرفهین و خواص جامعه شده بود این موارد به تدریج یک پارادایم شیفت را در میان قشر متوسط ایجاد می‌کنند. آشپزخانه‌ها در این بازه در میان هر دو قشر به صورت بسته و فرایند پخت غذا از محیط خارج می‌شده در مقابل مهمان. نکته‌ای که نباید از نظر دور داشت تجهیزات درون این محیط است که در برخی مواقع قبل از طراحی به مکان‌یابی آن‌ها در این محیط توجه نشده است و با توجه به محدود بودن مساحت محیط ابزارهایی از جمله لباسشوی و یا حتی یخچال در محل‌های دیگر مکان‌یابی می‌شدند. در اوایل جمهوری در این دوره فضای آشپزخانه نسبت به دهه‌های پیش بیشتر شده در موارد بسیار کمی نورگیری غیرمستقیم دیده می‌شود که در این موارد نور یا از طریق فضای مجاور (نشیمن) و یا از طریق نورگیر تأمین می‌شود. در دهه اول این دوره و در بررسی هر دو ساختمان ارتباط مستقیم بین آشپزخانه و نشیمن وجود ندارد و به صورت بسته درون سازمان سکونتی است و فقط در چند مورد کم شاهد باز شدن دیوار آشپزخانه و نشیمن هستیم. از این‌رو، می‌توان شروع بازشدگی دیوار آشپزخانه را به این دوره (اوایل جمهوری) نسبت داد. از دهه ۷۰ و ۶۰ به بعد آشپزخانه به نحوی داخل خانه و بخشی از فصل‌هایی داخل تبدیل می‌شود و کم‌کم در طول ده‌ها سال و تأثیرپذیری از غرب و ورود ابزارهای مدرن گشودگی آشپزخانه‌ها رواج یافت. در دوره جمهوری دوم در این بازه در محیط آشپزخانه در موارد بسیار کمی نورگیری غیرمستقیم دیده می‌شود ولی عمده نورگیری این دوره به صورت مستقیم بوده است. گذار از فضای نشیمن و رسیدن به فضای آشپزخانه به روش‌های مختلفی در این دهه دیده می‌شود. و شاهد یک تغییر پارادایمی دیگر در این محیط می‌باشیم؛ به گونه‌ای که در میان هر دو قشر مرفه و متوسط شاهد بازشدگی آشپزخانه می‌باشیم. اما در میان مرفهین به سمت نشیمن خصوصی است و این محیط را از بخش پذیرایی و از نظر مهمان مخفی طراحی می‌کنند. در میان قشر متوسط محیط را به صورت باز به سمت پذیرایی طراحی می‌کنند و قصد دارند ابزارهای محیط را به نمایش بگذارند و لازم به ذکر است که در مطبخ‌ها و آشپزخانه‌های بسته پارادایم‌های طراحی به گونه‌ای بوده که فرایند پخت غذا از محیط خارج می‌شد و زیاد مدنظر بوده اما در پارادایم‌های طراحی آشپزخانه که به صورت باز به سمت پذیرایی طراحی می‌کنند. در میان قشر

متوسط ابزار محیط بیش تر مبنا است برای بیان تفاخر و امری است که در میان مرفهین مدنظر نیست و پارادایم‌های طراحی محیط به گونه‌ای دیگر است.

در آخر چنین می‌توان نتیجه گرفت که: پارادایم‌های طراحی آشپزخانه دو وجه داره یک زمانی موضوعی جدا از خانه بود؛ به گونه‌ای به صورت مطبخ‌هایی کارگاهی از سازمان فضای سکونتی جدا بوده است و با پخت یک غذای لذیذ و خروجی از آن محیط در مقابل مخاطب خود را نمایان می‌ساختند؛ به گونه‌ای که در میان مرفهین پخت یک غذای لذیذ امری بدیهی می‌باشد لذا ممکن است سایر عناصری بوده است که مبنای تفاخر باشند و در وجهی دیگر با قرارگیری آشپزخانه درون سازمان سکونتی در میان اقشار مختلف متفاوت است. در گونه آشپزخانه باز، محیط و ابزارهای آن بسیار حائز اهمیت گشته و ابزاری جهت فخر در میان برخی از افراد گشته است. فرایند نیز امروزه مبنا است و همچنین ابزار محیط هم نیز مبنا گشته است اما این ابزار نقشش جدا است در یک قشر خاص (اقشار متوسط). ابزار مطبخ در گذشته که محل کثیفی بوده می‌آید در معرض دید واقع می‌شود و پارادایم‌های طراحی آن تغییر می‌کنند و مقوله تفاخر مدنظر واقع می‌شود متعلق به دوره مدرن و اقشار متوسط است و موردی است که در میان مرفهین مدنظر نمی‌باشد.



فهرست منابع و مآخذ:

کتاب‌ها

- افشار شفائی، مهرداد. (۱۳۸۴). سبک و شیوه‌های طراحی آشپزخانه امروزی. تهران: انتشارات همراز.
- بادن پاول، شارلوت. (۱۳۹۱). طراحی آشپزخانه. ترجمه: محمدرضا شاهی، تهران: نشر یزدا.
- بادل پاول، شارلوت. (۱۳۸۸). طراحی آشپزخانه. ترجمه: محمدرضا شاهی، تهران: انتشارات یزدان.
- چایلد، گوردون. (۱۳۶۳). انسان خود را می‌سازد. ترجمه: احمد کریمی حکاک، تهران: امیرکبیر.
- حائری مازندرانی، محمدرضا. (۱۳۹۵). خانه، فرهنگ، طبیعت در معماری ایران، بررسی معماری خانه‌های تاریخی و معاصر به منظور تدوین فرایند و معیارهای طراحی خانه/ تحقیق و تألیف محمدرضا مازندرانی حائری؛ برای [وزارت راه و شهرسازی، معاونت شهرسازی و معماری، چاپ دوم، ناشر: مرکز مطالعاتی و تحقیقاتی شهرسازی و معماری.
- حائری مازندرانی، محمدرضا. (۱۳۸۸). خانه - فرهنگ - طبیعت، بررسی خانه‌های تاریخی و معاصر به منظور تدوین فرایند و معیارهای طراحی خانه. تهران: انتشارات مرکز مطالعاتی و تحقیقاتی شهرسازی و معماری، تهران.
- راپاپورت، ایماس. (۱۹۲۹). انسان‌شناسی مسکن. ترجمه: خسرو افضلیان (۱۳۹۵). مشهد: کتابکده کسری.
- زارعی، محمد ابراهیم. (۱۳۸۹). آشنایی با معماری جهان. چاپ نهم، چاپ: صاحب کوثر، تهران: انتشارات فن آوران.
- قاسمی، علی. (۱۳۹۵). مطبخ، خانه، آشپزخانه. تهران: انتشارات سطر و قلم.
- کوهن، توماس اس (۱۳۸۷). ساختار انقلاب‌های علمی. ترجمه: عباس طاهری، تهران: نشر قصه (نشر اثر اصلی ۱۹۷۰).
- گروت، لیندا؛ وانگ، دیوید. (۱۹۵۴). روش‌های تحقیق در معماری. ترجمه: علیرضا عینی‌فر (۱۳۹۰)، چاپ پنجم، تهران: مؤسسه انتشارات دانشگاه تهران.
- مهدوی نژاد، محمدجواد. (۱۳۹۰). سیر اندیشه‌های معماری. تهران: انتشارات جهاد دانشگاهی واحد تهران.
- ویتروویوس. (۱۳۹۱). ده کتاب معماری. ترجمه: ریما فیاض، چاپ دوم، ناشر: دانشگاه هنر.

مقالات

- آزاد ارامکی، مرضیه. (۱۳۹۱). «آپارتمان‌نشینی و آشپزخانه در ایران». نشریه: مطالعات فرهنگی و ارتباطات، دوره ۹، شماره ۳۱، ۶۳-۷۶.
- امینی، امیرحسین و سلطان‌زاده، حسین. (۱۳۹۵). «بررسی تحلیلی پیرامون بحران معماری و شهرسازی و پدیده‌شناسی

گونه‌های خانه». مدیریت شهری، شماره ۴۶، ۹۶، ۳۴۸-۳۲۳.

انصاری، حمیدرضا. (۱۳۹۴). «ارزیابی و تحلیل کارکردپذیری طرح‌های معماری مسکن در اندازه کوچک نمونه موردی: مجموعه پنجاه هزار واحدی غدیر مسکن مهر». نشریه هنرهای زیبا معماری و شهرسازی، دوره ۲۰، شماره ۳، ۱۰۴-۹۵.

بهمنی، افشین؛ قائدرحمتی، صفر (۱۳۹۵). «ارزیابی مسکن مهر از نظر شاخص‌های کیفی مسکن مناسب (نمونه موردی: مسکن مهر ۲۲ بهمن شهر زنجان)». مجله جغرافیا و توسعه ناحیه‌ای، دوره ۱۴، شماره ۱، شماره پیاپی ۲۶، ۶۵-۴۷.

جباریه، آرمین؛ شاه‌محمدی، ابراهیم. (۱۳۹۱). «آشپزخانه و سیر تحول آن در شهرنشینی معاصر ایران». اولین همایش ملی اندیشه‌ها و فناوری‌های نو در معماری، تبریز.

جزء پیری، علیرضا؛ قاسمی، علی و یوسفیان‌فر، سهیلا. (۱۳۹۴). «بررسی سیر تحول مطبخ به آشپزخانه». کنفرانس بین‌المللی یافته‌های نوین پژوهشی در علوم. مهندسی و فناوری، ۲۰۱۶ March.

جویباری، گلدوست و ضیابخش، نفیسه و ندا. (۱۳۹۳). «نقض محرمیت در آشپزخانه‌های باز از دیدگاه خانم‌های ایرانی». اولین همایش ملی معماری مسکونی، ملایر، آموزشکده فنی و حرفه‌ای سما واحد ملایر.

خجسته قمری، محمدامین. (۱۳۸۹). «نگاهی نو به طراحی آشپزخانه». معماری و فرهنگ، شماره ۴۰، ۲۸.

صارمی، حمیدرضا و هادیان‌پور، محمد و محمدی، فاطمه. (۱۳۹۴). «بررسی تغییرات ساختاری آشپزخانه از دوره قاجار تا دوره معاصر در خانه‌های تاریخی بروجرد». همایش بین‌المللی معماری، عمران و شهرسازی در هزاره سوم، تهران.

عینی‌فر، علیرضا. (۱۳۸۲). الگویی برای تحلیل انعطاف‌پذیری در مسکن سنتی ایران، هنرهای زیبا، ش ۱۳، ص ۶۴-۷۷.

قادری، هیمن. (۱۳۹۱). «بررسی سیر تحولی مطبخ در فضاهای مسکونی ایران». اولین همایش ملی اندیشه‌ها و فناوری‌های نو در معماری، تبریز، انجمن مهندسان معمار تبریز.

کامی شیرازی، سید مهسا؛ سلطان‌زاده، حسین و حبیب، فرح. (۱۳۹۷). «تأثیر سبک زندگی در سازمان فضایی معماری مسکونی در ایران (نمونه مورد مطالعه: آشپزخانه حد فاصل سال‌های ۱۳۰۴ تا ۱۳۵۷.ش)». پژوهشنامه زنان، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، شماره دوم، ۷۰-۳۳.

گل‌گل‌نیا، طاهره. (۱۳۹۱). «بررسی جایگاه آشپزخانه در سازمان فضایی خانه‌های معاصر». همایش ملی صد سال معماری و شهرسازی ایران معاصر کرج، سازمان نظام مهندسی ساختمان استان البرز.

لبیب‌زاده، راضیه؛ نقره‌کار، عبدالحمید؛ حمزه‌نژاد، مهدی؛ خان‌محمدی، محمدعلی. (۱۳۹۴). «بازخوانی سازمان فضایی خانه براساس متون اسلامی به روش EBS و تطبیق آن با اولویت‌های روابط فضایی از دیدگاه الکساندر و لنگ». مجله شهر ایرانی اسلامی، دوره ۶، شماره بیست و دوم، زمستان ۹۴، ۲۱-۵.

ملک شه‌میرزادی، صادق. (۱۳۷۴). «نقش عوامل اجتماعی فرهنگی در شکل‌گیری خانه‌های مسکونی کهن ایران: روستای پیش از تاریخ زاغه»، مجموعه مقالات کنگره معماری و شهرسازی ایران، ج ۱، به کوشش دبیرخانه کنگره، تهران: سازمان میراث فرهنگی کشور.

ناری قمی، مسعود. (۱۳۹۳). «جامعه‌پژوهی فرهنگی، آشپزخانه مدرن و مفهوم اجتماعی-فرهنگی آن در زندگی خانوادگی قشر مذهبی ایران (نمونه موردی: شهر قم)». پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، دوره ۵، شماره ۳، پیاپی ۳، ۱۵۵-۱۳۳.

نثار نوبری، نگار. (۱۳۸۸). «نگاهی به سیر تحول و الگوهای طراحی آشپزخانه». دومین کنفرانس طراحی و معماری داخلی، تبریز: مدیر آن‌هم اندیش فراخیز.

پایان‌نامه‌ها

ارباب معروف، آزاده. (۱۳۹۴). ارائه الگوهای طراحی مسکن معاصر ایران با بهره‌گیری از معماری مسکونی دوره پهلوی اول در تهران، پایان‌نامه کارشناسی ارشد معماری، استاد راهنما: محسن طبسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مشهد.

منابع انگلیسی:

Ana Laura Alves a, Mirela Riquena de Giuli a, Emilene Zitkus b, Luis Carlos Paschoarelli, a. (۲۰۲۲). Color influence on the use satisfaction of kitchen utensils: An ergonomic and perceptual study, *International Journal of Industrial Ergonomics*, Volume ۹۰, July ۲۰۲۲

Anita Ollár, Kaj Granath, Paula Femenías, Ulrike Rahe. (۲۰۲۲). s there a need for new kitchen design? Assessing the adaptative capacity of space to enable circularity in multiresidential buildings, *Frontiers of Architectural Research*, Volume ۱۱, Issue ۵, October ۲۰۲۲, Pages ۸۹۱-۹۱۶

Hayden, Dolores. (۱۹۸۱). What would a Non-sexist City Be Like? Speculations on Housing , Urban Design and Human Work, in *Gender Space Architecture: An Interdisciplinary Introduction*, London: Routledge.

Johnson, L. (۲۰۱۲). *kitchens*, Deakin University, Geelong, VIC, Australia, ۲۰۱۲ Elsevier Ltd, ۱۴۵

Kailiang Huang, Minghui Yu, Xin Liu, Runsheng Wang. (۲۰۲۳). On the Mathematical Model of Kitchen Smoke Exhaust System in High-rise Residential Buildings Considering the Influence of Stack effect, Energy and Built Environment, Received ۲۰ October ۲۰۲۲, Revised ۲۷ April ۲۰۲۳, Accepted ۲۸ April ۲۰۲۳, Available online ۲۹ April ۲۰۲۳

Li-Hua Li a b, Ya-Li Li a b, Yu Hong a b. (۲۰۰۳). New insights into the microalgal culture using kitchen waste: Enzyme pretreatment and mixed microalgae self-flocculation, *Biochemical Engineering Journal*, Volume ۱۹۵, June ۲۰۲۳,

Shangshang Zhu a, Zhidiankui Xu a, Yenan Dong a, Na Xiong b c, Yun Wang b c. (۲۰۲۲). What will the future kitchen look like? An exploratory laboratory study of the future expectations of Chinese Generation Z, *What will the future kitchen look like? An exploratory laboratory study of the future expectations of Chinese Generation Z*, Volume ۸۷, January ۲۰۲۲]

Kuhn, Th. S. (۲۰۱۲). *The structure of scientific Revolutions*. Chicago: The university of Chicago Press

منابع سایت:

اصلاحی، متین‌السادات و اصلاحی، مهشیدالسادات. (۱۳۹۳). پژوهشی بر هنر آشپزی دوران قاجار

<https://rasekhoon.net/article/show>

غزنویان، زهرا. (اسفند ۱۳۹۵). مؤلفه‌های معنایی فضا؛ بررسی تطبیقی «مطبخ» و «آشپزخانه» برگرفته از سایت

<http://domesticpace.blogfa.com/post/۴۰>

فاضلی، نعمت‌الله. (۱۳۸۵). (مفهوم فرهنگ خانه در ایران»، انجمن جامعه‌شناسی ایران.

<http://isa.org.ir/node/۱۱۸۵>

منابع تصاویر:

آریایی، سجاده؛ جزءپیری، علیرضا. (۲۰۱۶). «بررسی روند تغییر کالبدی آشپزخانه در مسکن معاصر شهر قزوین».

اولین مسابقه کنفرانس بین‌المللی جامع علوم مهندسی در ایران، ۲۰۱۶، september.

خاقان پور شاهرزائی، ریحانه و خوئی، حمیدرضا. (۱۳۹۶)، «نسبت امروز و گذشته در آثاری از معماری مسکونی معاصر

تهران». نشریه هنرهای زیبا - معماری و شهرسازی، دوره ۲۲، شماره ۱، ۱۰۴-۸۹.

خجسته قمری، محمدمامین. (۱۳۸۹). «نگاهی نو به طراحی آشپزخانه». معماری و فرهنگ،

شماره ۴۰، ۸۲.

(درخشش، فرشته: بیست و دوم فروردین ۱۳۹۴)، برگرفته شده از لینک: <http://orangebackpack.blogfa.com/post/۱۳۰>

کیاکجوری، خدیجه. (۱۳۵۱). مطالعه درباره مشخصات کوی‌ها و مسکن در ۹ محله شهر تهران (جزوه منتشر نشده)،

دفتر مطالعات و معیارهای ساختمانی، وزارت آبادانی و مسکن.

سایت (معماری معاصر ایران، بی‌تا)، برگرفته شده از لینک: <http://www.caoi.ir/fa/projects/item>