

سیر تاریخی مطبخ تا آشپزخانه در معماری خانه‌های ایرانی - اسلامی

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؟

کلیدواژه‌ها: مطبخ، آشپزخانه، خانه، معماری ایرانی، اسلامی.

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 از جمله 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. باتوجه‌به این مسئله می‌توان به‌صورت مقایسه‌ای پدیده‌های گسست پارادایم را در نمونه‌های موردی مورد بحث و تفسیر قرار دارد. روش تحقیق موردپژوهی، با استفاده از راهکارهای ترکیبی است (گروت و وانگ، ۱۹۵۴). خانه‌های تاریخی و معاصر براساس نمونه‌گیری تغییرات پیشینه 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)، میلرین (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 ۲۰۲۲). 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 با توجه 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؛ گل‌نیا، 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.

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 به‌گونه‌ای بوده است که موضوعیت می‌دهد به سکنی‌گزیدن افراد به‌گونه‌ای 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 به‌صورت 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 به‌صورت 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 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 درون 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 این رو، 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 بیش‌تر 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 دارد 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:

آزاد ارامکی، مرضیه. (۱۳۹۱). «آپارتمان‌نشینی و آشپزخانه در ایران». نشریه: مطالعات فرهنگی و ارتباطات، دوره ۹، شماره ۳۱، ۶۳-۷۶.

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.

افشار شفائی، مهرداد. (۱۳۸۴). سبک و شیوه‌های طراحی آشپزخانه امروزی. تهران: انتشارات همراز.

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.

بادن پاول، شارلوت. (۱۳۹۱). طراحی آشپزخانه. ترجمه: محمدرضا شاهی، تهران: نشر یزدا.

بادل پاول، شارلوت. (۱۳۸۸). طراحی آشپزخانه. ترجمه: محمدرضا شاهی، تهران: انتشارات یزدان.

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.

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 اوزارت 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.

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

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 فن‌آوران.

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.

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).

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 ه.ش)». پژوهشنامه زنان، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، شماره دوم، ۷۰-۳۳.

گل‌نیا، 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.

گروت، لیندا؛ وانگ، دیوید. (۱۹۵۴). روش‌های تحقیق در معماری. ترجمه: علیرضا عینی‌فر (۱۳۹۰)، چاپ پنجم، تهران: مؤسسه انتشارات دانشگاه تهران.

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، ص ۵-۲۱.

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.

- مهدوی نژاد، محمدجواد. (۱۳۹۰). سیر اندیشه‌های معماری. تهران: انتشارات جهاد دانشگاهی واحد تهران.
- 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.
- ویتروویوس. (۱۳۹۱). ده کتاب معماری. ترجمه: ریما فیاض، چاپ دوم، ناشر: دانشگاه هنر.
- 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](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، سجاد؛ جزءپیری، علیرضا. (۲۰۱۶). «بررسی روند تغییر کالبدی آشپزخانه در مسکن معاصر شهر قزوین».

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

خاقان‌پور 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)، برگرفته‌شده 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>