



سرشناسه	قاسمی، علی، ۱۳۶۳ -
عنوان و نام پدیدآور	مطبخ، خانه، آشپزخانه/ نویسنده علی قاسمی.
مشخصات نشر	زنجان: سطر و قلم، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	۱۲۰ ص.: مصور (رنگی).
شابک	978-600-96919-4-4
وضعیت فهرست نویسی	فیا
موضوع	آشپزخانه‌ها -- تاریخ
موضوع	Kitchens -- History
موضوع	آشپزخانه‌ها -- طرح و ساختمان -- تاریخ
موضوع	Kitchens -- Design and construction -- History
موضوع	آشپزخانه‌ها -- طرح و ساختمان
موضوع	Kitchens -- Design and construction
موضوع	ایران -- تاریخ -- قاجاریان، ۱۱۹۳ - ۱۳۴۴ ق.
موضوع	Iran -- History -- Qajars, 1779 - 1925
رده یان کنگره	۱۳۹۵ م/۲/۴۵۳ TX
رده یان دیو	۶۴۳/۳۰۹
شماره کتابخانه	۴۶۰۰۶۲۱



مطبخ، خانه، آشپزخانه/ علی قاسمی

امور فنی و چاپ: کلیک

طراحی جلد: محمد امین انصاریان

چاپ اول: زمستان ۹۵

تیراژ: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۲۲۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۶۹۱۹-۴-۴

دفتر نشر زنجان ۴۵ متری انصاریه بین گلستان ۱۰ و ۱۱

تلفن: ۰۲۴۳۳۷۴۱۸۹۶ - ۰۹۱۲۲۴۱۶۰۰۵

Email: saghpub@gmail.com

مسئولیت صحت مطالب درج شده در کتاب به عهده نویسنده محترم می‌باشد

حق نشر و چاپ محفوظ است

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
پیشگفتار:.....	۹
فصل اول:.....	۱۲
۱- بررسی معنایی و واژه ای مطبخ:.....	۱۲
۲- مطبخ.....	۱۲
۱-۲ مطبخ در دوره سنت:.....	۱۴
۲- عرصه بندی فضایی و عملکردی:.....	۱۴
۳-۲ همجواری و ارتباط با سایر فضاها:.....	۱۶
۴-۲ رایه و همان داخلی:.....	۱۶
۲-۵ پیچیدگی:.....	۱۶
۳- بررسی ویژگی آشپزخانه ها و مطبخ قبل از سال ۱۳۰۰ تا دهه ۸۰.....	۲۰
۱-۳- قبل از ۱۳۰۰.....	۲۰
۲-۳- قبل از ۱۳۳۰.....	۲۰
۳-۳- دهه ۴۰.....	۲۱
۴-۳- دهه ۵۰.....	۲۱
۵-۳- دهه ۶۰.....	۲۲
۶-۳- دهه ۷۰.....	۲۳
۷-۳- دهه ۸۰.....	۲۴
۴- نسبت مساحت آشپزخانه به مساحت کل بنا.....	۲۵
۵- سهم تکنولوژی در سیر تحول مطبخ به آشپزخانه:.....	۲۵
فصل دوم:.....	۲۷
۱- خانه های مسکونی دوره قاجار.....	۲۷
۲- سازماندهی فضاها.....	۲۹
۱-۲ فضاهای دسته اول:.....	۳۰
۲-۲ فضاهای دسته دوم:.....	۳۰

- ۳- خانه های اواخر دوره قاجار: ۳۱
- ۱-۳ طرح: ۳۱
- ۲-۳ ساختار: ۳۱
- ۳-۳ ویژگی های طرح: ۳۱
- ۴- تأثیر معماری غرب در سازماندهی فضایی خانه ها در اواخر قاجار ۳۲
- فصل سوم ۳۵
- ۱- آشپزخانه: ۳۵
- ۲- همکف و جایگاه آشپزخانه ۳۶
- ۳- آشپزخانه در دوره ی مدرن ۳۷
- ۱-۳ عرصه بندی فضایی و عملکردی ۳۸
- ۲-۳ همجواری و ارتباط با سایر فضاها ۳۹
- ۳-۳ مواد و مصالح و مبلمان آشپزخانه ۳۹
- ۴-۳ نورگیری ۳۹
- ۴- آشپزخانه در دوره مدرن متأخر ۴۰
- ۱-۴ عرصه بندی فضایی و عملکردی ۴۲
- ۲-۴ همجواری و ارتباط با سایر فضاها ۴۲
- ۳-۴ نورگیری ۴۳
- ۵- طراحی داخلی و روانشناسی رنگ ۴۴
- ۶- کاربرد نور در معماری آشپزخانه ۴۵
- فصل چهارم ۴۷
- ۱- موقعیت آشپزخانه در خانه ۴۷
- ۲- مثلث کار در آشپزخانه ۴۷
- ۳- محل قرارگیری وسایل آشپزخانه ۴۸
- ۴- انواع آشپزخانه ۴۹
- ۵- آشپزخانه U شکل ۴۹
- ۱-۵ محاسن آشپزخانه U شکل ۵۰

۵۱.....	۵-۲ معایب آشپزخانه U شکل
۵۲.....	۶- آشپزخانه گالی (تنگ و کوچک)
۵۳.....	۶-۱ محاسن آشپزخانه گالی
۵۳.....	۶-۲ معایب آشپزخانه گالی
۵۳.....	۷- آشپزخانه جزیره
۵۴.....	۷-۲ معایب آشپزخانه جزیره
۵۵.....	۸- آشپزخانه شبه جزیره
۵۶.....	۸-۱ محاسن آشپزخانه شبه جزیره
۵۷.....	۸-۲ معایب آشپزخانه شبه جزیره
۵۷.....	۹- آشپزخانه تک دیواری
۵۸.....	۹-۱ محاسن آشپزخانه تک دیواری
۵۹.....	۹-۲ معایب آشپزخانه تک دیواری
۵۹.....	۱۰- آشپزخانه I شکل
۶۰.....	۱۰-۱ محاسن آشپزخانه I شکل
۶۰.....	۱۰-۲ معایب آشپزخانه I شکل
۶۱.....	فصل پنجم
۶۱.....	۱- بررسی سیر تحول آشپزخانه در غرب
۶۱.....	۲- آشپزخانه های نخستین
۶۲.....	۳- شومینه زمینی مرکزی (Central Hearth)
۶۳.....	۴- پیدایش دود کش
۶۴.....	۵- سوخت
۶۵.....	۶- اجاق های اولیه (early ovens)
۶۵.....	۶-۱ گسترش اجاق های Range
۶۶.....	۷- آشپزخانه دوره ویکتوریا
۶۸.....	۸- کاترین بیچر Catherine Beecher
۶۹.....	۹- پختن با گاز

۷۰.....	۹-۱ پخت و پز الکتریکی
۷۱.....	۱۰- وسایل برقی خانگی با موتور های الکتریکی
۷۲.....	۱۱- اوایل قرن بیستم
۷۴.....	۱۲- سطوح کار پیوسته (worktop)
۷۵.....	۱۳- دهه های ۱۹۲۰ و ۱۹۳۰
۷۷.....	۱۴- دهه ۱۹۴۰
۷۷.....	۱۵- بعد از جنگ جهانی دوم
۷۹.....	فصل ششم
۷۹.....	اصول و استانداردهای طراحی فضای آشپزخانه:
۷۹.....	۱- اصول طراحی فضای آشپزخانه
۷۹.....	۲- اندازه های مورد نیاز ای تجهیزات
۸۱.....	۳- کابینت و اندازه ها
۸۷.....	۴- اطلاعات مربوط به تراز های بین انسان
۹۱.....	۵- فضاهای غذا خوری
۹۶.....	فصل هفتم
۹۶.....	آشپزخانه هایی برای معلولان:
۹۶.....	۱- آشپزخانه برای معلولان متحرک
۹۶.....	۱-۱ طراحی:
۹۷.....	۱-۲ خدمات
۹۸.....	۱-۳ وسایل
۹۸.....	۱-۴ کابینت ها
۹۹.....	۱-۵ وسایل و ابزارهای مفید
۱۰۴.....	۲- آشپزخانه هایی برای استفاده کنندگان با ویلچر
۱۰۴.....	۲-۱ طراحی
۱۰۶.....	۲-۲ سینک ها
۱۰۷.....	۲-۳ خوراک پرها

۴-۲ یخچال ها.....	۱۰۹
۵-۲ ابزار های مفید دیگر.....	۱۰۹
۶-۲ کابینت ها.....	۱۱۱
فصل هشتم.....	۱۱۳
۱- ایمنی در آشپزخانه.....	۱۱۳
۲- طراحی.....	۱۱۴
۳- کودکان.....	۱۱۵
۴- وسایل برقی و جنبه های ایمنی.....	۱۱۶
۵- خوراک پزهای گازی و جنبه های ایمنی.....	۱۱۷
۶- آب ها، علام حریق.....	۱۱۹
۸- حواشی که در آشپزخانه پیش می آید:.....	۱۲۰
منابع.....	۱۲۲

پیشگفتار:

در معماری سنتی ایران مطبخ در سلسله مراتب طراحی یک خانه ایرانی در داخل حیاط ساخته می شده است و تنها دسترسی آن از حیاط مرکزی بوده و به دو قسمت اندرونی و بیرونی خانه نزدیک بوده است. روزن هایی در سقف برای تهویه ی دود و دم حاصل از سوخت اجاق ها که غالباً از سوخت و گون صحرایی و فضولات حیوانی استفاده می شده است تعبیه می کردند. تا پیش از قرن نهم میلادی مفهومی به نام آشپزخانه در سازمان فضایی سکونتی انسان وجود نداشت. اجاق مکان آتش بود. مکانی که تأمین کننده گرمایش فضای زیستن بود. هم محلی برای طبخ غذا و این فضا به خاطر عملکرد خود اهمیت خاصی داشت. به عنوان نقطه ی عطف فضای سکونتی به شمار می رفت. به تدریج و با فرار گرفتن دست و پاد تحول شیوه های زیستی و در راستای تأمین آسایش انسان، مکان هایی بر زمین ویا در حیاط خانه ها تحت عنوان مطبخ با مجموعه ای از اجاق ها، تابه ها برای پخت و پز به مجموعه فضای زیستی انسان افزوده شد. این تأثیر پذیرش از غرب در ایران چه در عرصه فرهنگی، اجتماعی و چه در معماری، در این فضا به ویژه در زمان حکومت ناصرالدین شاه به چشم می خورد که با سفر شاه عاجا به فرنگ و تأثیر پذیری وی از معماری اروپایی آغاز گشت. با سفر سران و حکام قاجار سبک جدیدی بنام سبک کارت پستالی در ایران رواج یافت. که در این گونه بود سران با گرفتن عکس و نیز الهام از کارت پستال های آن زمان از اماران می خواستند خانه هایی مجلل و به سبک اروپایی برایشان طراحی و بسازند. این خود جرعه ای بود برای تغییر و تحول سازمان فضایی خانه ایرانی و در این تغییرات مطبخ که در کنج حیاط و دور از خانه بود پا را فراتر گذاشته و تا همنشینی با نشیمن و اتاق ها پیش رفت که در این کتاب به مراحل و

سازمان فضایی در دوره قاجار پرداخته خواهد شد. با این حال این اصطلاح زمانی به آشپزخانه اطلاق می شد که ارتباط بصری، آزادی را به فضا یا فضاهای مجاورش برقرار کند. معمولاً این اتفاق از طریق حذف دیوارهای جدا کننده و یا به حداقل رساندن آن ها و گاهی گشودن و حتی یک پارچه شدن آشپزخانه با فضای مجاورش روی می دهد. اگر چه این تغییر نیز مانند هر تحول دیگری دارای معایب و مزایایی است. اما امروزه تقریباً می توان سیستم آشپزخانه باز را در خانه سازی تمام نقاط ایران صرف نظر از معماری آن منطقه و شرایط اجتماعی و فرهنگی ساکنان آن خانه یافت. یکی از مهمترین معیار، اینگونه آشپزخانه ها تعارض با حفظ حریم خصوصی در سازمان فضایی خانه است. حریم خصوصی خانواده، عملکرد اصلی خانه های سنتی بود. در حالی که در عصر حاضر، حریم خصوصی قربانی عوامل اقتصادی و اجتماعی شده است. اولویت بران استقرار فضاهایی که حریم خصوصی را حفظ کند به تدریج تقلیل یافته است. آثار و نتایج آن گونه روابط فضایی اکنون، از دست رفته است. انتقال مطبخ از زیر زمین خانه های تاریخی به درون سازمان فضایی خانه های معاصر در مکان نزدیک به نشیمن و خواب تحول مهمی در مسیر ایجاد آسایش و راحتی رسید. زندگی معاصر محسوب می شود. با تکنولوژی های جدید گاز رسانی به داخل ساختمان و نیز استفاده از آب لوله کشی شهری فضایی جدید به معماری سنتی ایران و سازمان فضایی و سلسله مراتب خانه سازی ایران وارد شده است و اکنون می توان گفت آشپزخانه قلب تپنده یک خانه و نیز محل تجمع و بحث های خانوادگی به شمار می رود. آشپزخانه های امروز به درستی محل توجه اهل خانه است و محلی است که کارهای روزمره دیگری نیز به جز پخت و پز در آن رخ می دهد. در این بحث به طور کلی در مورد مطبخ در معماری ایران و نیز محل

طبخ غذا در غرب قبل از انقلاب صنعتی غرب و نیز تحول آغازین آشپزخانه در دوره قاجار و همچنین آشپزخانه های امروزی و طراحی های مدرن این عصر و ابعاد اندازه ها و استانداردهای تعریف شده برای این فضا و همچنین طراحی مناسب و کاربردی این فضا برای معلولین و ایمن سازی برای همه اقشار در این فضا پر کاربرد یا بهتر قلب تپنده یک خانه خواهیم پرداخت.

www.ketab.ir