

To Cite This Article: Güneş, B. ve Göker Paktaş, M. (2026). From Ancient Egypt to the Present: The Spatial Transformation of Egyptian Kitchens. *Journal of Interior Design and Academy*, 6(1), 60-78.

DOI: 10.53463/inda.20260427

Submitted: 10/02/2026

Revised: 15/05/2026

Accepted: 18/05/2026

FROM ANCIENT EGYPT TO THE PRESENT: THE SPATIAL TRANSFORMATION OF EGYPTIAN KITCHENS

Antik Mısır'dan Günümüze Mısır Mutfaklarının Tasarımsal Dönüşümü

Beyza GÜNEŞ¹, Müge GÖKER PAKTAŞ²

Öz

İnsanlığın gelişimiyle paralel olarak dönüşüm yaşayan mutfaklar, tüm insanlar için ortak bir mekândır. Farklı biçim ve işlevleriyle günlük ihtiyaçların karşılandığı, aynı zamanda dönemin ev kültürünün yansımasıdır. Mutfak tarihçesi, tarih öncesi yerleşim kalıntılarıyla başlayarak günümüze kadar mekânsal dönüşüm geçirmiştir. Gelişen tasarımlar, kültürel uygulamaların insanların yaşadığı çevreye yanıt olarak çıktığını göstermektedir. Kültürün mutfak planlamasına yansımasının en iyi örneklerinden biri olan Mısır mutfakları, Nil Nehri'nin getirdiği doğal kaynaklar ve geleneksel beslenme kültürüyle şekillenmiştir. Çalışma, Antik Mısır'dan günümüz Mısır mutfak mekânlarının mekânsal dönüşümünü incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında mutfak tarihçesine değinilerek, geleneksel Mısır ve modern Mısır mutfaklarının mekânsal planlanması, malzeme seçimleri, donatı ve ekipmanları, depolama şekli, teknoloji kullanımı, sosyal ve kültürel özellikler açısından karşılaştırmalı tablo şeklinde değerlendirilmiştir. Mekânsal okumalar, araştırmacı tarafından hazırlanan 2 boyutlu çizimlerle desteklenmiştir. Sonuç olarak, modern Mısır mutfaklarında teknolojik ve mekânsal dönüşümler görülürken, Antik Mısır mutfak kültürüne ait bazı geleneksel, mekânsal ve işlevsel özelliklerinde sürekliliğini koruduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak mekânı, Antik Mısır, modern Mısır, tasarımsal dönüşüm, kültürel süreklilik

Abstract

Kitchen spaces have evolved alongside humanity and are common environments for all people. They meet daily needs through various functions while reflecting domestic culture. The history of kitchens shows spatial transformation from prehistoric settlements to the present. Design developments indicate that cultural practices emerge as responses to the inhabited environment. Egyptian kitchens are a key example, shaped by the Nile River's resources and traditional dietary culture. This study examines the spatial transformation of kitchen environments from Ancient Egypt to contemporary Egyptian kitchens. It includes a review of kitchen history and a comparative analysis of traditional and modern Egyptian kitchens in terms of spatial planning, materials, equipment, storage, technology, and socio-cultural features. The analysis is supported by two-dimensional drawings. The study concludes that modern kitchens show technological and spatial change, while some functional and spatial characteristics of Ancient Egyptian kitchen culture are preserved over time.

Keywords: Kitchen space, Ancient Egypt, modern Egypt, design transformation, cultural continuity

¹ **Correspondence to:** Res. Asst., FMV Işık University, İstanbul, beyza.gunes@isikun.edu.tr, ORCID No: 0009-0009-9139-3199

² Prof. Dr., Marmara University, İstanbul, mugoker@gmail.com, ORCID No: 0000-0003-4868-1856

1. GİRİŞ

Beslenme ve barınma, bitkiler dahil tüm canlıların yaşamlarını sürdürmelerini, aynı zamanda nesillerinin devam etmelerini sağlayan temel gereksinimlerdir. İnsan yaşamını etkileyen mutfak kültürü ise çevreye ve yaşam koşullarına uyum yeteneğinin gelişmesini gerekli kılmaktadır. Bunlara ek olarak, yaşam alanı kurmak için gerçekleştirilen göç ve yer değiştirmelerde mutfak kültürünün oluşmasında önemli etkiye sahiptir.

İnsanlık tarihi, avcı-toplayıcı topluluklarla başlayıp, yerleşik yaşama geçiş ve tarımın yapılandırılmasına kadar çeşitli süreçlerden geçmiştir (Bober, 2014, s. 31-32). Bu süreç beslenme dinamiğinde değişimler ve gelişmelere neden olmuştur. Tarımsal faaliyetlerin başlaması, beslenme ve mutfak kültürünün ilerlemesine ön ayak olma niteliğindedir. Tarih öncesi dönemlerden biri olan avcı-toplayıcılıkla başlayan bu yerleşik yaşam biçimi, göçebe hayat değil, yarı yerleşik yaşam şekline bürünerek devam etmiştir. Zamanla insanoğlunun deneyim kazanarak ateşi bilinçli kullanmaya başlamasıyla, barınma şekillerinde ve beslenme düzenlerinde yaşamlarını kolaylaştıracak adımları atmaya başlamışlardır (Harari, 2015, s. 25). Neolitik dönemin (M.Ö. 9-8 bin yıl önce) başlangıcında yerleşik düzene geçmeye başlayan insanoğlu, tahıl üretimi ve hayvanların evcilleştirilmesini başarmışlardır. Özellikle yerleşik yaşama geçiş dönemi, köylerin ve kentlerin kurulumunda, konut planlamasında belirleyici süreçlerdendir.

Yeme içme olgusu tarih boyunca kültür ve mutfak ilişkisi çerçevesinde değerlendirilmiştir. Mutfak kültürü ise yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesini, saklanması ve tüketilme süreçlerini kapsayan bir bütündür. Bu kapsam, mekânın ekipmanları ile toplumun yemek geleneğini, tarihsel kimliğini, ekonomik durumunu, yeme içme alışkanlığını ve coğrafi özelliklere bağlı tarımsal üretime göre mutfak da içine alan özgü bir kültürel alt yapı zemini kurmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018). Davranışlar, kültürler ve toplumların gelişimi ile şekillenen beslenme coğrafyası, yemek kültürünün coğrafi etkenlerle şekillendiğini ifade etmek mümkündür (Bober, 2014, s. 44; Akmeşe ve Özcan, 2024). Çünkü iklim, toprak tipi ve suya yakınlık gibi farklı coğrafi özellikler toplumlara özgü mutfak kültürünün oluşmasına yardımcı olmuştur. Bu özgünlük mutfak mekânlarının tanımlanması konusunda çeşitliliğe yol açmıştır. Scarpato (2002) mutfak, yiyecek ve içecekleri tükettiğimiz geniş kapsamlı bir disiplin olarak tanımlarken, Gvion ve Trostler (2008), malzeme, sunma, yeme ve pişirme yöntemlerinin birleştirilmesi ile oluşan alanlar olarak açıklamıştır.

İnsanların beslenme düzenindeki gelişim, toplumsal statünün farklı biçimlerde sergilenmesiyle ilişkilendirilmektedir. Bu durum kentsel kültürün canlı örneklerinden biri olan Mısır medeniyetinde açıkça görülmektedir. Her iki yanında dik yamaçları olan Nil Irmağı, Mayıs'ta yükselmeye

başlayarak ve Temmuz'dan Ekim'e kadar taşkınlar verimli topraklarla birleşerek ürün oluşumuna öncülük etmiştir. Arkeolojik kanıtlar, Mısır'ın temellerinin M.Ö. 3100'den önce atıldığını gösterirken, Mısırlı çiftçilerin düşük kaliteli buğday, arpa ve keten gibi mahsulleri çok daha önceden yetiştirilmeye başladığı düşünülmektedir. Mağara, mezar ve şiir tasvirlerinde doğaya önem veren bir toplum olarak betimlenen Mısırlılarda, beslenme kültürüne ilişkin sahnelerde yiyecek ve içecek taşıyan ya da günlük işleri yerine getiren işçilere sıkça rastlanmaktadır. Tarihte tarımla uğraşan tüm halklar gibi, Mısırlılarda besinlerini büyük ölçüde tahıllardan sağlayan bir beslenme düzenine sahiptir (İnan, 1992). Bu tasarımsal süreklilik ve Nil'e bağlı olan üretim ve tüketim olgusu, Mısır medeniyetinin mutfak planlamasında önemli bir yerdedir.

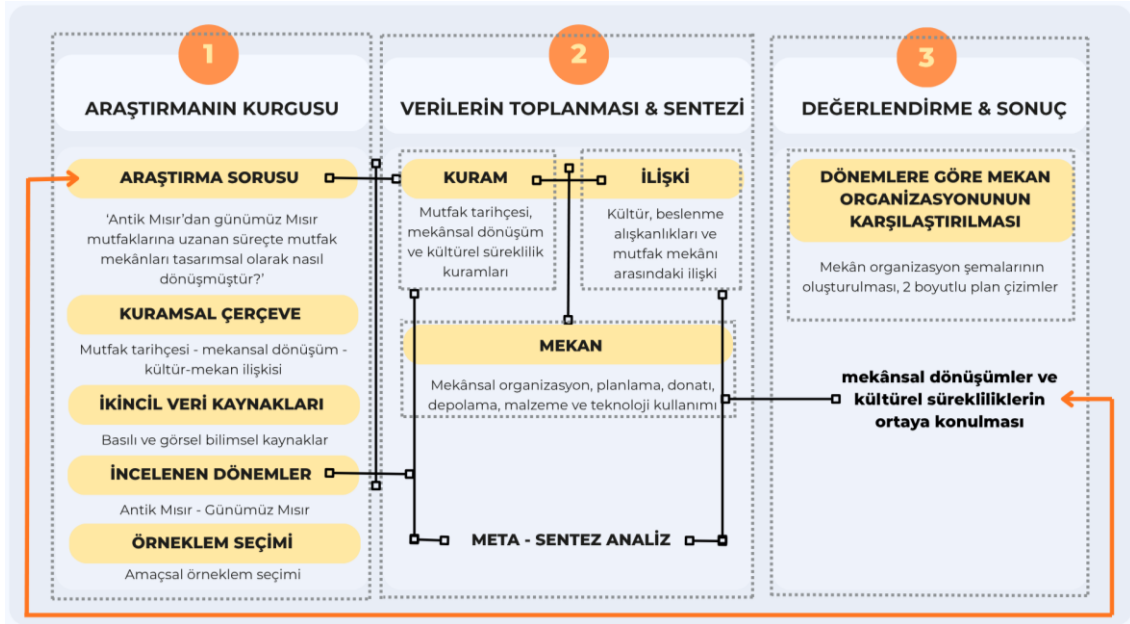
Mutfak mekânı Mısır medeniyeti için önemli bir konumdadır. Literatürde Antik Mısır ve modern Mısır uygarlığına ilişkin çalışmalar bulunurken, mutfak mekânlarının tasarımsal dönüşümünü karşılaştırmalı mekânsal analizle ele alan kaynaklar sınırlıdır. Akademik kaynaklarda Mısır'ın sosyo-politik ve modernleşme süreçlerine odaklanmaktadır. Bu durum, mutfak mekânının binlerce yıllık süreçte geçirdiği dönüşümün (işlevsel, estetik ve teknolojik) izlenmesini zor kılmaktadır. Bu çalışma, söz konusu literatür boşluğuna katkı sağlayarak Mısır medeniyetinin mutfak mekânındaki değişim ve sürekliliği mekân organizasyonu, dolap düzeni/donatı, malzeme, hareket alanı, mekânsal algı parametreleri üzerinden incelemeyi hedeflemektedir. Bu araştırmanın temel amacı, Antik Mısır'dan günümüz modern Mısır'a uzanan süreçte mutfak mekânlarının tasarımsal ve mekânsal özelliklerinin hangi yönlerde değiştiği ve bu yönlerin kültürel süreklilik kapsamında nasıl gelişim gösterdiğini irdelemektir. Bu amaç doğrultusunda araştırma soruları şunlardır;

1. Antik Mısır ve modern Mısır mutfakları mekânsal planlama bakımından hangi benzerlik ve farklılıklara sahiptir?
2. Mutfak mekânlarının organizasyonunda hazırlama, pişirme ve depolama işlevleri tarihsel süreç içinde nasıl değişmiştir?
3. Malzeme, donatı, ekipman ve teknoloji kullanımı açısından Antik ve modern Mısır mutfakları nasıl ayrılmaktadır?
4. Tasarımsal dönüşüme rağmen, Mısır mutfaklarında binlerce yıldır değişmeyen (kültürel süreklilik) geleneksel ve işlevsel durumlar nelerdir?

2. YÖNTEM

Bu çalışma, Antik Mısır'dan günümüz Mısır mutfaklarının tasarımsal ve mekânsal dönüşümünü incelemeyi amaçlayarak, betimleyici nitelikte bir nitel araştırma olarak kurgulanmıştır. Araştırmada, mutfak mekânlarının tarihsel süreç içerisindeki tasarımsal dönüşümü; kültürel, toplumsal ve

teknolojik gelişmelerle ele alınarak farklı dönemlere ait mutfak planlamaları karşılaştırmalı analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bu bakımdan yöntem, mimari mirasın tarihsel süreçle birlikte fiziksel sergilemeyi; geçmiş ve günümüz arasında köprü kurarak literatür temelli bir yaklaşım olarak kabul edilmektedir (Creswell, 2014). Çalışma üç aşamada kurgulanmıştır. İlk aşama, tarihsel süreç boyunca mutfak mekân planlamalarının dönemsel olarak mekânsal ve işlevsel özellikleri belirlenmiştir. İkinci aşamada ise Antik Mısır ve günümüz Mısır mutfaklarının mekânsal planlaması ve tasarımsal özelliklerinin hem görsel hem bilimsel olarak analiz edilerek iki boyutlu çizimler yapılmıştır. Son aşamada ise elde edilen veriler Antik dönem ile günümüz Mısır mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıkların karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Çalışmanın araştırma deseni Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Araştırma deseni (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Araştırmanın evrenini, Antik Mısır mutfaklarına ait arkeolojik bulgular, görseller, duvar resimleri, yazılı kaynaklar ve günümüz Mısır mutfaklarına ait iç mekân tasarımı alanlarındaki akademik kaynaklar kapsamaktadır. Araştırmanın örneklemini, Antik ve günümüz Mısır mutfak mekânlarındaki dönüşümü gösteren nitelikte örnekler amaçsal örneklem yöntemiyle belirlenmiştir. Amaçsal örneklem, çalışılan probleme yönelik derinlemesine inceleme sağlayarak zengin bilgi sağlamayı hedeflemektedir (Creswell, 2014). Veri toplama sürecinde, Web of Science, Scopus, Google Scholar ve TR Dizin veri tabanları taranarak; ‘Ancient Egyptian Kitchen’, ‘Modern Egyptian Kitchen’ ve ‘Spatial Transformation Kitchens’ anahtar kelimeleri çerçevesinde araştırılmıştır. Bu bağlamda Antik Mısır dönemi için, 18. ve 19. Hanedanlık (Yeni Krallık) dönemine ait Teb (Thebes) ve tam şehir yerleşimindeki konut ve saray planları; Modern Mısır dönemi için, Kahire ve İskenderiye gibi çağdaş

Mısır konut mimarisine sahip, modern apartman dairelerinin mutfak planları örneklem kapsamındadır. Bu kaynaklar aracılığıyla dönemsel olarak gelişen mutfak mekân planlamaları ve beslenme kültürlerine ait veriler elde edilmiştir. Elde edilen veriler meta-sentez analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Meta-sentez, bir konuda araştırmaların bulgularını bir araya getirerek, tekrardan yorumlanmasına olanak sağlayan bütüncül bir analiz yaklaşımıdır (Noblit ve Hare, 1988). Bu yaklaşım, kültürel sürekliliğin Antik Mısır ve modern Mısır mutfak planlamasındaki yerini göstererek, çalışma bütüncül bir analiz yaklaşımıyla tamamlanmıştır.

3. MUTFAK TASARIMLARININ TARİHSEL GELİŞİMİ

Yemek insanoğlunun varoluşundan itibaren en temel uğraşlarından biridir. Zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan beslenme ihtiyacı ile paralel gelişen mutfak kavramı çeşitli dönemlerde farklı tasarım evreleri geçirmiştir (Tablo 1). Bu durum, mekânsal planlamanın çevresel adaptasyonlarla değişim gösterdiğini göstermektedir. Geçmişten günümüze beslenme düzeninin ve bu düzenin mutfak planlamasında etkilerini incelememize olanak sağlayan metinlerin büyük çoğunluğu, geç on yedinci yüzyıl bilim adamlarınca, daha sonra ise matbaanın sayesinde Avrupa’da geniş kitlelere ulaşmıştır. İlk insanların beslenme düzenine ilişkin araştırmalar, ilkel kültürler gibi avcı-toplayıcılarla, hayvanların ve ateşin evcilleştirilmesiyle ve tarımın bulunmasıyla göçebe, yarı yerleşik ve yerleşik yaşama geçişi göstermektedir (Kutluay Merdol, 2021). Tarih öncesi (tarihin başlangıcından M.Ö. 3500’e kadar olan dönem) mutfak alanı, ateşi hemen çevresinde konumlandırılmıştır. Neolitik çağda gelişmeye başlayan keskin el aletleri ile maddelerin, kurutulma, tutsülenme ve saklama gibi yöntemlerin yaratılmasına öncülük etmiştir.

Tablo 1

Mutfak Mekânının Tarihsel ve Tasarımsal Gelişimi (Tablo Bober (2014), Freeman (2013) ve Ikram (1995) kaynakları referans alınarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

	Tarihsel Dönem	Tarihsel Aralık	Mekânsal / Mutfak Özellikleri
Mutfak Mekânının Tarihsel ve Tasarımsal Gelişimi	Av-Toplayıcı Dönem	İnsanlığın başlangıcı- MÖ 10.000	Geçici yerleşim alanları
	Neolitik Dönem	MÖ 10.000 – MÖ 6000	Yerleşik yaşam, ocak konut merkezinde
	Antik Mısır	MÖ 3000 – MÖ 30 (VII Kleopatra ölümü)	Üretim-pişirme-saklama döngüsü
	Mezopotamya	MÖ 3500 – MÖ 500	Kerpiç bina, kapalı alanlar, tapınak ve saray mutfakları
	Eski (Antik) Yunan	MÖ 800 – MÖ 323 (Büyük İskender Ölümü) Helenistik Dönem başlangıcı – MÖ 30	Ayrı pişirme alan değerli servis kapları
	Roma Dönemi	MÖ 146 – MS 476	Kır türü mutfak ocakları, tencere konumunun ayarlanabildiği kontrollü pişirme düzeni,

Mutfak Mekânının Tarihsel ve Tasarımsal Gelişimi	Orta Çağ Dönemi	MS 300 – MS 1450 (Erken ve geç Orta Çağ'ı kapsamaktadır)	Açık ateşli kazanda pişirme, şişle pişirmeye dayalı mutfak planlaması
	Rönesans	MS 1450 – MS 1650	Ayrı mutfak mekânı, fırın, ocak, profesyonel aşçılar
	Sanayi Devrimi	MS 1800 – MS 1950	Ayrı mutfak odası, döküm ocak, gazlı sistemler
	Modern Dönem (Frankfurt Mutfağı)	MS 1900 – MS 1950 (1926)	Standartlaştırılmış, işlevsel ve ergonomik mutfaklar
	Günümüz	MS 1950 – Günümüz	Açık mutfaklar, ankastre sistemler, akıllı mutfak teknolojileri

Neolitik çağın en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük (Konya) çevresel olanakları sayesinde, özenle oyulmuş taştan kaplar ve geçirgen olmayan killere sıvanmış örme sepetler kullanılmıştır. Ateşte kızdırılmış taşlar sayesinde pişirmede ilkel fırın ve ocağın ilk adımları atılmıştır. Ocak yaşam alanının ortasında yer alırken, çevre koşullarında yetişebilen tahıl ürünleri öğütmek için büyük taşlarla mutfak alanı yaratılmaya çalışılmıştır. Çanak çömlek gibi mutfak elemanları da bu dönemin gelişmeleri ile ortaya çıkmıştır (Bober, 2014, s. 31-41). Bu durum kısa sürede mutfak alanını ‘ocak’ merkezli bir mekân haline getirmiştir. Çiftliğe dayanan küçük tarım köylerinin etkileşimi Mısır medeniyeti gibi canlı toplumların çeşitliliğini ortaya çıkarır. Toprak ve taştan tabak çanaklarda (saz veya ince elekler) öğütülmüş ekmekler, etler küle gömülerek pişirilir, sıcak taş veya tandırın iç yüzeyinde pişirilmiş bazlamalar, piramit biçimi verilerek kullanılan kaplar, testilerde süt ve bira görmek Mısır medeniyetinin yemek kültürünün mutfığa yansıma örneklerindendir (David, 2003: Halawa, 2023). Kullanılan araçlar mutfakların mekân planlamasında gerekli olan pişirme, yıkama ve saklama alanlarının tasarlanması açısından önemlidir. Bu gelişimler köylerin birleşerek oluşturduğu kentlerle gelişim göstermiştir. Yakındoğu’daki büyük ilk çağ uygarlığı olan Mezopotamya’da kent devletleri mevcuttur. Sulama sorunlarına bulunan çözümlerle çiftçiler, beslenme ihtiyacı için yeni ürünler denemişlerdir. Halk kerpiçlerden bina yapmakta ustalaşırken, kemerlerle barınma alanlarının oluşumunu sağlamıştır. Araştırmalar, tahılın ilk ürünü bira olabilir düşüncesiyle Claude Lévi-Strauss’un “mutfak üçgeni” yaklaşımıyla birayı doğadan kültüre geçişin simgesi olarak kabul edilmektedir. Pişmiş topraktan ekmek kalıpları, balık ve hayvan motifli kaplar ve birçok kalıp tava elemanları arkeolojik kazılarda Mezopotamya uygarlığına ait olan, mutfakta kullanılan araç gereçler olarak bulunmuştur (Bober, 2014, s. 94-96). Antik Yunan mutfığı denizlerin bereketleriyle şekillenirken, Mısır ve Mezopotamya mutfığından ayrılmıştır. Arkeolojik kazılarda mutfak araç gereçleriyle alakalı üç ayaklı mangallar, testiler, vazolar, deniz motifli kap kacaklar, çömlekler, kadehler, kazanlar, kulplu tencereler ve kepçe bulunmuştur.

Büyük İskender'in ölümüyle başlayan (MÖ 323) Helenistik dönemde artık mutfak kap-kacakları ve mutfak tasarımlarında sonuç gösterişe dönük tüketimdir. Süzgeçler ve madeni kaplar dönemin seramiklerinden farklılaşmıştır. Bu dönemin ihtişamını, yemek vermek için özel oluşturulan çardaklardan (ayrı pişirme alanı; Andron'da ziyafet (symposion) anlayabiliriz. Sabit ocaklar, tütsülemek, soğutma, baharat yapma ve süzme işlemleri mutfak planlamasının önemli gelişmelerindendir (Bober, 2014).

Yunan mutfacı, kendi kültür ve özellikleri ile Akdeniz mutfağının oluşumunda önemli bir yere sahiptir. Helen uygulamasından ve yeme içmeye ilişkin gelişmelerden etkilenen Roma mutfacı, kır türü mutfak ocaklarının ortaya çıkışının öncülerindendir. Ocaklar ve büyük kazanlarda pişen yemekler, ateş ve tencerenin konumunun ayarlanmasında kullanılan çeşitli araçlar, mutfak mekânının oluşmasında önemli yere sahiptir. Romalıların kent planlamasında, yolları, köprüleri, su şebekelerini ve tarım bilgilerini ustaca kullanmaları, aynı biçimde yemek pişirme yöntemlerinin (tencere konumunun ayarlanabildiği kontrollü pişirme düzeni) ve mutfak organizasyonlarının da gelişmiş olduğunu göstermektedir.

Yemek pişirme ve yeme içmeyi etkileyen dönem Orta çağda ise, bekletmeye gerek duyulmadan tüketilen etler, yabani meyveler, fındık, tohum ve cevizler, ölçüsüz içilen bira gelenekleri ile karşımıza çıkmaktadır. Manastırlarda pişirilen yemek ve tatlandırılan şaraplar, elde bulunan imkanlarla (rayiha otları, bal, sert kabuklu yemiş) oluşturulmuş 'vejetaryen' beslenme düzenine örneklerdendir. Orta çağ mutfak alanı (5. yüzyıldan 25.yüzyıla kadar olan dönem), erken dönem aşamasına kadar mutfağın merkezinde yer almaktadır (Sienicki, 1954). Kentsel konut gelişimi, bireysel ve işlevsel alanların bölünmesini başlatarak, mutfağın diğer odalardan ayrılmasına olanak sağlamıştır. Bir ocak veya şömine, Orta çağ mutfaklarını oluşturan temel bileşenlerdir.

Gotik mimarlığın doğuşu, beşik ve çapraz tonozlarla, kalın duvar ve ayaklarla tasarlanmış kilise ve manastırlarda mutfak mekânındaki (mekânın genelinde) figürler düş ürünü olan hayvan öykülerinden ilham alınarak tasarlanmıştır. Geç Gotik sanatı, ayrıntılı şekilde planlama yapmanın yansımasıdır. Ekmek ve şarapların duvar dolabında sergilendiği ve altın, gümüş tabaklarının tasarlanması yemeğe ve düzene verilen titizliğin göstergesidir. Mutfak fırınları, ızgara, oluklu gözleme demiri, kızartma tavaları, kömüre gömülebilen tepsi tasarımları yapılmaktadır. Kaşık ve çatalın, çorba çanağının bulunduğu yemek sunumlarında zamanla her kişiye özel ayrı peçete ve alan bırakılmaktadır. Gösterilen bu önem yemeğin sosyal ve estetik yönlerinin de mutfak planlamasına katılmasıyla Rönesans'ın doğmasına neden olmuştur. Çağdaş mutfağın görünümü ve ekipmanları, havalandırmanın davlumbaz ve baca ile yaygınlaşması, yeni yakıt türlerinin ortaya çıkışıyla (taş kömür ve linyit) mutfakların evin herhangi bir yerine yerleştirilmesine olanak sağlamıştır

(Charytonowicz ve Latala, 2011). Bu durum, konutlardaki mutfakların bodrumlarında (İngiltere), ayrı giriqli arka bahçelerde (Fransa) veya konutların yanında ayrı bir alanda (Polonya) tasarlanmıştır (Baranowski, 1975; akt. Charytonowicz ve Latala, 2011). Bu dönemde çatalın yaygın kullanılması nezaket ve görgü sembolü durumuna gelmiştir (Bober, 2014, s. 350; Parasecoli, 2004, s. 105). Dönemin olanaklarıyla şekillenen matbaanın gelişmesi kitapların çoğaltılmasına ve yemek tariflerine erişimi kolaylaştırmıştır. Gastronomi kavramı, halk mutfakları ve rafine mutfak anlayışının gelişimi, günümüz mutfak kültürü açısından önemlidir (Üner, 2023). Ayrı mutfaklar, fırınlar, büyük ocaklar ve profesyonel aşçılarda dönemin gelişmesine ön ayak olmuştur.

Sanayi Devrimi teknolojik ilerlemenin gelişimini başlatarak, işçi sınıfı konut sitelerinin oluşumunu sağlamıştır. Gıda üretiminde konserve ürünler, seri üretimler ve rafine gıdalar günlük yaşamda sık tüketilen ürünler olarak beslenme düzenine girmiştir. Mutfaklara ev içinde ayrı, özel bir alan planlanırken, döküm ocak ve gazlı pişirme sistemi yaygınlaşmıştır. Artan konut talebi, çok aileli konut anlayışıyla paralel gelişen binalar yeni mutfak tasarımlarının ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır. 1926’da modern mutfak tasarımının öncüsü Frankfurt mutfağı günlük ve pratik mutfak alanına odaklanan tasarım olarak gelişmiştir. Ergonomi, mutfak düzeni ve iş akışına göre planlanan ‘çalışma alanı’ günümüz çağdaş mutfak anlayışına öncülük etmiştir (Uluçay, 2018). Günümüzde mutfaklar, endüstriyel ve geleneksel mutfak anlayışının birleştiği, sürdürülebilir beslenme düzeninin öne çıktığı mekanlar haline gelmiştir (Kasar, 2021). Gelişen mutfak planlamaları; geniş alanlar için uygulanan ve daha çok tezgah alanı yaratılan tip ada tipi mutfak, tek duvar boyunca çalışma alanının sıralandığı tek duvar tipi mutfak, çalışma alanlarının karşılıklı iki duvarda çözümlendiği koridor tipi mutfak, çalışma alanlarının birbirini kesen iki duvarda çözümlendiği L tipi mutfak, alanın 3 duvarında çalışma alanlarının çözümlendiği U tipi mutfak, tezgahın bir bölümünün duvardan koparak çözümlendiği yarımada tipi mutfak olarak adlandırılan farklı tasarımlara sahip mutfaklar mekânsal planlama olarak gün geçtikçe çeşitlenmektedir (Baden-Powell, 2005). Açık, yarı kapalı ve kapalı mutfak mekanlarının tasarımlarının çoğalması, ankastre sistemler, akıllı mutfak çözümleri ve teknolojilerinin mutfak mekânları ile bütünleşmesi, mutfağı çok işlevsel bir yaşam alanına dönüştürmüştür.

3. MISIR COĞRAFYASI VE MISIR MUTFAK PLANLAMASI

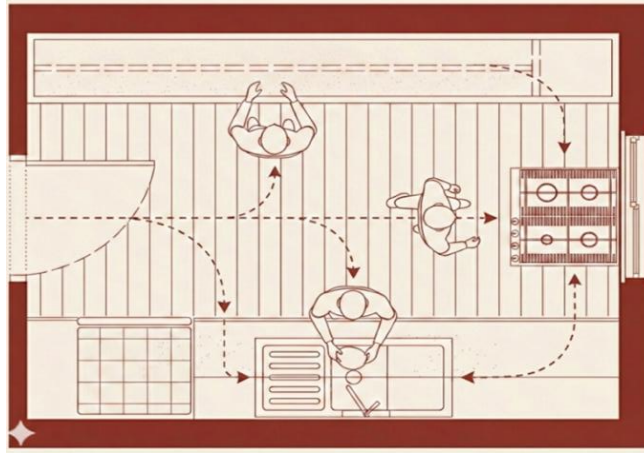
Mısır’ın binlerce yıllık tarihi, Firavun döneminden piramitlere kadar uzanan tarihi geçmişi, uzun süre medeniyetlerle etkileşimde olmasına olanak sağlamıştır. Kuzeyde Akdeniz, doğuda ise Kızıldeniz ile çevrili olması nedeniyle stratejik konumu Afrika, Avrupa ve Asya kıtalarına erişimi kolaylaştırmıştır. Nil Nehri’nin verimli topraklarıyla çeşitli temel gıda ürünlerinin yetiştirilmesi, zengin yeşil bitki örtüsü, et, süt gibi hayvan yetiştiricilikleri beslenme düzeninin kaynağı olmuştur (Şahin, 2021). Nil

Nehri'nin verimli toprakları hem antik hem de günümüz Mısır'ına yaşam hattı sağlamıştır. Verimli topraklar, sulama ve ulaşım sistemleri, tarım ve yapı malzemelerinin gelişimi günümüz ürünlerinin oluşumuna öncülük etmiştir. Antik Mısır medeniyetinin mimari tarzları, tarım ürünlerinin üretimi, tüketimi ve saklanma biçimleri beslenme kültürünü ve mutfak planlaması üzerinde çeşitlenmeyi sağlamıştır. Mutfak, Antik Mısır'da bir evin, sarayın ya da tapınakların inşasında temel bir unsur olarak konumlandırılmıştır (Freeman, 2013). Ev içi yaşamın düzeni, mutfağın şekli ve boyutu evden eve farklılık göstermektedir. Bu durum mutfak planlamasının, yemek pişirmek ve yiyecek içecek hazırlamak için kullanılan araçların tasarımı açısından önemlidir.

3.1. Antik Mısır Mutfak Planlaması

Antik Mısır'ın geleneksel gıda kültürü, gıda çeşitliliği, uygarlığın gelişimine katkısı, dini inançlar ve Nil Nehri'nin doğal kaynaklarının varlığıyla gelişim göstermiştir. Tarihi belgeler ve eserler, Antik Mısır'da tam buğday ekmeği, fasulye, arpa, tahıllar, sebzeler ve meyveler gibi çeşitli temel gıdalarla beslenme düzenleri olduğunu göstermektedir. Bu durum Antik Mısırlıların çoğunlukla vejetaryen bir diyet izlediğini öne sürmektedir. Papirüs parşömenleri ve tapınak duvar resimlerinde mutfak mekânlarında hem erkeklerin hem de kadınların yemek pişirmede rol aldığı görülmektedir. Açık ateşli mutfaklarda kızartma, ızgara, kavurma, haşlama, fırınlama ve kaynatma gibi çeşitli pişirme yöntemleriyle yemekler hazırlanmaktadır. Bu düzen, Antik Mısır döneminde tüketilen birçok geleneksel ürünlerin hala modern Mısır'da da farklı malzeme ve tariflerle tüketilmeye devam ettiğini göstermektedir (Halawa, 2023). Antik Mısır'da ocaklar, fırınlar, havanlar, çömlekler, kaplar, metal eşyalar, sepetler ve daha birçok şey mutfak araç gereçlerini oluşturmaktadır. Ayrıca tencereler ve tavalalar, su depolamak için kaplarda bulunmaktadır. Bazı mutfak planlamalarında mutfak duvarında niş, koruyucu bir ev tanrısının heykelini barındırdığı görülmektedir. Mutfak mekânında kullanılan araç gereçler basit olarak tasarlanmışken, sabit fırın yerine taşınabilir fırın veya basit kamp ateşi, pişirme kabını tutmak için birkaç taşla çevrili küçük bir alan yaratılmaktadır. Yemek pişirmek için kullanılan iki kulplu tencereler, tabaklar, tavalalar, sürahiler, sepetler, süzgeçler öğütme havanları, seramik kaseler, mavi sırlı, boyalı Mısır fayansından yapılan tabaklar (Brier ve Hobbs, 1999) kullanılmaktadır. Çömlek hazneleri, Antik ve modern Mısır evlerinde depolama için kullanılan kil kaplı haznelerdir. Baharat rafı, kil kepçeler, çakmaktaşı bıçaklar ahşap bir tezgâh üzerinde çalışırken kullanılan araç gereçlerdir. Yeni Krallık'a ait özel konutlar incelendiğinde, 'tam şehir evi' olarak adlandırılan konut tipinin 18.Hanedanlık döneminde tasarlandığı bilinmektedir. Büyük bir antre ve kapıcı için bir ön oda bulunan geniş bir yemek salonu mevcuttur. Mutfak ve depo, küçük bir avlunun sol tarafında yer almaktadır. Sarayda ise üç ön odanın arkasında iki dev yemek salonu mevcutken; bunlardan birine bitişik mutfak yer alıyordu (Bober, 2014). Döneme ait mutfak planlamalarında

farklılıklar mevcut olsa da hazırlama, pişirme ve depolama alanlarının tasarımı öncelikli tutulmuştur. Antik Mısır mutfaklarında, malzemeler doğal taş, ahşap ve el yapımı seramiklerden oluşmaktadır. Bakır ve pirinçten yapılmış aksesuarlar, geometrik desenler ve sıcak toprak tonları hakimdir. Dönemin yapı ve malzemeleri mutfak planlamasında kullanılmıştır. Basit tezgâh yüzeyleri ve ocak, depolama yönelik dolaplar ve duvar rafları (nişler) tek bir hacim içerisinde çözülmüştür (Şekil 2). Sade donatı elemanları, yalın ve günlük yaşama uygun tasarımlar, dönemin mutfak kültürünü yansıtmaktadır (Brier ve Hobbs, 1999; Bober, 2014).



Şekil 2. Antik Mısır mutfak planlamasını gösteren temsili 2 boyutlu plan çizim örneği (Brier ve Hobbs, 1999; Bober, 2014 referans alınarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Antik Mısır mutfak mekânı iki boyutlu kesit çiziminde, kapalı mutfak mekanının işlevsel organizasyonunu ve yapısal özelliklerini göstermektedir (Şekil 3). Pişirme alanı mekânın orta kısmında ve ayrı bir yerde yer alırken, pişirme eylemi mutfak mekânı kullanımının belirleyici unsurudur. Bu durum, Antik Mısır mutfak planlamasında temel gereksinim olan beslenmenin işleve uygun şekilde tasarlandığını göstermektedir. Ocak çevresinin etrafında bulunan çalışma yüzeyleri, duvara monte raflar, hazırlık ve depolama alanlarının mekân içerisinde bir düzen şeklinde olduğu görülmektedir. Elle şekillendirilen kaplar, teknik, malzeme ve estetik açıdan gelişirken çömlekçilikte belirgin bir ilerleme gösterilmiştir (İnan, 2023). Bu gelişim, mutfak mekânlarının tasarım ekipmanlarında kullanılan taş, kerpiç ve ahşap malzemeler, konut mimarisinde yaygın olarak kullanılmış ve bu kullanım mutfak mekanlarına da yansımıştır (Badaway, 1968). Tarihin en eski medeniyetlerden biri olan Antik Mısır'da oluşturulan mutfak mekânı, yalnızca üretim alanı değil; aynı zamanda malzeme, yapı ve kültüründe birleştiği, gündelik yaşamın merkezi haline gelmiş bir mekân planlamasına sahiptir. Bu durum, kullanım pratiğinin ve tasarımların gündelik yaşamla doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Zaman içerisinde sosyal yapının evrimi, yaşam biçimleri ve beslenme kültüründeki gelişim, teknolojik olanakların artması ile mutfak mekânı

planlamasını da çeşitlendirmiştir. Bu düzenlemeler, dönemlerin iklim koşullarını, üretim ve beslenme biçimlerini ve sosyal toplum algısıyla ilişkilidir (Mintz ve Du Bois, 2002). Özellikle modernleşme süreciyle mutfak alanları üretim alanı olmaktan çıkarak, modern ev içi yerleşimlerinde ergonomi ve konfor özellikleri doğrultusunda tasarlanmaya başlanmıştır.



Şekil 3. Antik Mısır mutfak planlamasını gösteren temsili 2 boyutlu kesit çizim örneği (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Mutfak planları teknolojik donanımlar, çağdaş yapı malzemeleri, daha geniş ve tanımlı, mekânla arası geçirgenlik kurgusuyla gelişim göstermektedir. Günlük yaşam biçimleri ve çağdaş mimari yaklaşım ve çözümleriyle mutfak kültürünün yaşam biçimine yansımalarının örneklerindendir.

3.2. Modern Mısır Mutfak Planlaması

Çağdaş Mısır mimarisi zengin bir tarihten beslenerek gelişim göstermiştir. Günümüz Mısır konutları mutfak planlaması, hazırlama, pişirme ve depolama alanlarının birbirinden ayrıştığı ve belirli bir düzen içerisinde tasarlandığı görülmektedir (Şekil 4). Çalışma tezgâhları ve yeme alanı arasındaki işleyişi ön planda tutularak, kullanıcı odaklı tasarım ve işlevsel zonlama öne çıkmaktadır (Baden-Powell, 2005).



Şekil 4. Modern Mısır mutfak planlamasını gösteren temsili 2 boyutlu plan çizim örneği (Modern Mısır apartman dairelerinin mutfak planları incelenerek yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Mekân organizasyonu ve mimarisi, ergonomi ve kullanım kolaylığı ön planda tutularak tasarlanırken; mutfak işlevsel ve konforlu bir kullanım alanı doğrultusunda geliştirmektedir. Malzeme seçimlerinde, doğal taşlar ve açık tonlu ahşap dolap yüzeyleriyle, nötr renk kullanımı tercih edilerek, modern Mısır mutfak planlamasında geleneksel malzeme anlayışının modern tasarımlar üzerinden yorumlandığı ortaya konmaktadır (Şekil 5). Çağdaş üretim teknikleriyle geleneksel malzemelerin yorumlanması, modern Mısır tasarımlarının tarihsel ve kültürel bağlardan kopmadığını, güncel yaşama ve mimari gelişimle paralel tasarlandığı görülmektedir (Abaza, 2006).



Şekil 5. Modern Mısır mutfak planlamasını gösteren temsili 2 boyutlu kesit çizim örneği (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Kullanıcı odaklı tasarım, depolama ve donatı, teknolojik gelişimle Antik Mısır kültür birikimiyle birleşerek günümüz modern Mısır mutfak tasarımlarının oluşumuna öncülük etmektedir. Antik Mısır’da pişirme eylemi mutfak mekanının temel unsurlarından biriyken, modern Mısır mutfaklarında da pişirme ve hazırlama alanlarının kurgusu belirleyici bir bileşen olarak görülmektedir.

4. ANALİZ VE BULGULAR

Güçlü tarihe sahip olan Antik Mısır mutfak kesit ve planları ve süreç içerisinde gelişen günümüz modern Mısır mutfaklarının kesit ve planlarının karşılaştırılması, mutfak mekanının insanoğlu hayatında önemli bir yere sahip olduğu ve beslenme kültürünün önemli bileşeni olduğunu ortaya koymaktadır. Süreç boyunca mutfak mekânı temel işlevini korurken, mekânsal planlama ve kullanıcı odaklı bir dönüşüm geçirdiği görülmektedir. Antik Mısır’da hazırlık, pişirme ve depolama işlevleri birbirinden ayrıldığı, işlevin ön planda tutulduğu, depolama alanlarının dolap, niş ve raflarla yapıldığı, hareket alanı doğrusal bir akışla sağlandığı bir mekânsal kurgu oluşturulmuştur. Dönemin yaşam biçimlerine, beslenme düzenine ve yapı teknoloji malzemelerinin getirdiği olanaklar doğrultusunda temel gereksinimlere yanıt verebilecek basit düzeyde mutfak tasarımları karşımıza

çıkılmaktadır. Mekân karmaşık tasarım ve planlamadan uzak tutularak, doğrudan beslenme ihtiyacı çerçevesinde tasarlanmıştır. Bu bağlamda Antik Mısır mutfakları; sade ancak işlevsel bir mekânsal planlamasıyla gündelik kullanıma uyarlanmıştır (Tablo 2).

Tablo 2

Antik Mısır ve modern Mısır mutfakları karşılaştırma parametleri (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

PARAMETRELER					
PARAMETRELER	Mekân Organizasyon	• Hazırlık, pişirme ve depolama işlevleri birbirinden ayrılmış şekilde • Beslenme ön planda ve basit düzen • Mekânın orta alanında pişirmeye özel alan	• İşlevler arası kullanım kolaylığı • Ergonomi ve konfor bir arada • Çalışma üçgeni		
	Dolap Düzeni & Donatı	• Aynı yükseklikte dolap, üst alanda sadece raf sistemi • Dolap, niş ve raf sistemleri bir arada • Üst dolap mevcut değil	• Farklı boyut ve ölçülerde dolap sistemi • Bütünleşik raflar • Alt ve üst dolap uyumu		
	Malzeme	• Doğal Taş, kil • Ahşap • Kerpiç ve seramik	• Taş, • Ahşap (doğal kaplama), nötr renk kullanımı • Mat yüzeyler		
	Hareket Alanı	• Doğrusal akış • Sınırlı kullanım • İki duvar kullanımı	• Kullanıcı odaklı akışkan hareket alanı • Tüm duvar kullanımı • Açık – kapalı mekân dengesi		
	Mekânsal Algı	• İşlev odaklı • Doğal ışık • Lineer odaklı çözüm	• Konfor ve estetik • Rahat kullanımlı planlama • Bütüncül tasarım		

İş akışı ateş ocakları, kilden yapılmış tandır benzeri ocaklar etrafında şekillenmiştir. Pişirme teknikleri, mutfak ekipmanları, tahıl öğütme ve yöntemleri ise mutfak mekân planlamasında önemli bir yere sahiptir. Süreç içerisinde dönüşüm yaşayan mutfak mekânı; hazırlık, pişirme ve depolama ana işlevleriyle şekillenerek, birbirleri ve kullanıcıyla kurdukları ilişkiler çerçevesinde dönemsel olarak farklı tasarımlarla karşımıza çıkmaktadır. Gelişen teknolojiyle modern Mısır mutfaklarında

planlama, işlevler arasında ergonominin ön planda tutulduğu, düzen ve çalışma üçgeninin belirginleştiği, pişirme alanının duvar hattında çözüldüğü, depolama alanlarının üst ve alt dolaplar, raflarla sağlandığı, kullanıcı odaklı tasarım kurgusu olarak planlanmaktadır. Malzemeler doğal taş ve ahşap gibi geleneksel ürünlerin, modern üretim teknikleriyle yeniden tasarımıyla bütünleşik yorumlama yapıldığı görülmektedir.

5. SONUÇ

Antik Mısır'dan modern Mısır'a kadar uzanan bu süreç, mutfak mekânlarının planlanmasında hem kültürel sürekliliğin hem de kullanıcı odaklı bir tasarımın gelişim sürecinin ortaya çıktığını göstermektedir. Çalışma mutfağın temel işlevini binlerce yıldır koruduğunu, ancak mekânsal planlamanın gelişen malzeme ve teknolojiyle kurgusunun değiştiğini göstermektedir. Antik Mısır'da mutfağın merkezi olan 'pişirme' eylemi, modern mutfaklarda da belirleyici bir unsurdur. Mekânsal organizasyon ve kullanıcı konforu, teknolojik modernleşmeyle anlam kazanmıştır. Geleneksel niş ve raf sisteminin devamlılığı, çağdaş malzemelerle harmanlanması tasarımların yeniden yorumlanmasına olanak sağlamıştır. Yerel malzemelerin çağdaş tasarımlara entegrasyonu Mısır kimliğinin korunduğunu göstermektedir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Makalede, ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulmuştur. Çalışmada Etik Kurul izni gerekmemiştir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan etmektedirler.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan etmektedirler.

KAYNAKÇA

- Abaza, M. (2006). *The changing consumer cultures of modern Egypt: Cairo's urban reshaping*. Cairo: American University in Cairo Press.
- Akmeşe, K. A., Ilgaz, A. ve Özcan, F. (Ed.). (2024). *Gastronomide yeni eğilimler ve beslenme kültürü: İnanışlar, coğrafya ve sürdürülebilirliğin gastronomik yansımaları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları. <https://doi.org/10.59726/SUPress/9789754482430>
- Badaway, A. (1968). *A history of Egyptian architecture: The Empire (the New Kingdom) from the Eighteenth Dynasty to the End of the Twentieth Dynasty, 1580-1085 B.C.* Berkeley, CA: University of California Press.

- Baden-Powell, C. (2005). *Architect's pocket book of kitchen design*. Burlington, MA: Architectural Press / Elsevier.
- Bober, P.P., (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Çev.: Ülkü Tansel, İstanbul:Kitap Yayınevi.
- Brier, B. ve H. Hobbs, (1999). *Daily Life of the Ancient Egyptians*, Westport CT: Greenwood Press.
- Charytonowicz, J. ve Latała, D. (2011). *Evolution of domestic kitchen*. In C. Stephanidis (Ed.), *Universal access in human-computer interaction* (pp. 348–357). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-642-21666-4_38
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications. https://books.google.com/books?id=4uB76IC_pOQC
- David, R., (2003). *Handbook to Life in Ancient Egypt*, New York: University of Manchester.
- Freeman, C. (2013). *Mısır, Yunan ve Roma antik Akdeniz uygarlıkları* (S. K. Angı, Çev.). Dost Kitabevi.
- Gvion, L. ve Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal of Popular Culture*, 41(6), 950–974. <https://doi.org/10.1111/j.1540-5931.2008.00559.xg>
- Halawa, A. (2023). Antik Mısır'ın geleneksel yemek kültürünün günümüz Mısır'ının mutfak ve gıda kültürünün geçişi üzerindeki etkisi. *J. Ethn. Food*, 10, 11. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00177-4>
- Harari, Y. N. (2015). *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens: İnsan türünün kısa bir tarihi* (E. Genç, Çev.). Kolektif Kitap.
- Ikram, S. (1995). *Choice cuts: meat production in ancient Egypt*. University of Chicago Press.
- İnan, A. (1992). *Eski Mısır Tarih ve Medeniyeti*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kutluay Merdol, T. (2018). *Beslenme antropolojisi-I*. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Mintz, S. W. ve Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Noblit, G. W. ve Hare, R. D. (1988). *Meta-ethnography: Synthesizing qualitative studies*. SAGE Publications. <https://archive.org/details/metaethnographys0000nobl>
- Parasecoli, F. (2004). *Food culture in Italy*. Westport, CT: Greenwood Press.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51–70). London: Routledge.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altınar, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, T. (2021). Eski Mısır toplumunda yeme ve beslenme kültürü. *OANNES – International Journal of Ancient History*, 3(1), 127–148.
- Uluçay, N. Ö. (2018). Savaş sonrası modernizm: Römerstadt konutları ve Frankfurt mutfak. *Online Journal of Art and Design*, 6(2), 121–131. <http://www.adjournal.net/articles/62/628.pdf>

Üner, E. H. (2023). Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ Avrupa mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1230–1242. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1241>

SUMMARY

The kitchen, as one of the most essential spaces of domestic life, has undergone continuous transformation alongside human civilization. Beyond food preparation, it reflects social organization, cultural practices, technological capacity, and spatial understanding. From prehistoric settlements to contemporary homes, kitchens have evolved as dynamic spaces shaped by nutrition patterns, production systems, settlement structures, and domestic life. Egyptian kitchen culture, in particular, illustrates the relationship between geography, culture, and spatial planning. Influenced by the Nile River, agricultural productivity, and long-standing culinary traditions, Egyptian kitchens demonstrate both continuity and transformation. This study examines the spatial and design evolution of Egyptian kitchens from Ancient Egypt to the present, focusing on how cultural continuity intersects with technological, material, and spatial changes.

The research is structured as a descriptive qualitative study based on historical analysis, literature review, visual interpretation, and comparative spatial evaluation. Ancient Egyptian kitchens are investigated through archaeological findings, wall depictions, written sources, and scholarly reconstructions, while modern kitchens are analyzed using contemporary interior design literature, residential plans, and spatial principles. The two periods are compared in terms of layout, materials, equipment, storage, technology, ergonomics, and socio-cultural features, supported by two-dimensional drawings prepared by the researcher.

The development of kitchen spaces is closely tied to changes in human subsistence systems. Early hunter-gatherer communities organized food preparation around the hearth, which served as the physical and social center, providing warmth, protection, and a gathering point. Fire was both a technological and spatial turning point, shaping daily routines and social interactions. With the Neolithic transition to agriculture, permanent settlements emerged, and food production, storage, and preparation gained spatial stability. Domestication of plants and animals required designated areas for processing, cooking, and storing surplus, marking the beginning of structured kitchen spaces within dwellings. Over time, food-related activities influenced internal house organization, and the kitchen gradually evolved from an activity zone into a defined spatial unit. Culinary practices shaped spatial requirements, while architectural and technological possibilities transformed methods of preparation. Geography played a decisive role in this interaction, as climate, soil, and water access determined agricultural production, influencing dietary habits, cooking techniques, and kitchen

equipment. Cultural identity became embedded in kitchen design through materials, tools, and spatial arrangements, making the kitchen a space where daily life and cultural continuity intersect.

Ancient Egypt provides a clear example of the interaction between environment, culture, and domestic space. The annual flooding of the Nile created fertile land, supporting stable food production and enabling the development of complex culinary culture. Wheat and barley formed the diet's base, supplemented by legumes, vegetables, fruits, and animal products, while bread and beer were staples. This agricultural abundance shaped domestic architecture, including kitchen organization, which often mirrored the larger settlement patterns. Archaeological evidence shows kitchens existed in houses, palaces, and temples, highlighting their significance in both everyday and ritual contexts. In temples, kitchen areas were sometimes associated with offerings and ceremonial food preparation, indicating that cooking spaces held spiritual as well as practical importance. Kitchens were central to ritual life during festivals, harvest celebrations, and ceremonial banquets, reflecting the intertwining of culinary practice with religious and social identity. Ancient Egyptian kitchens were primarily functional spaces organized around preparation, cooking, and storage. Cooking areas centered on open fires, clay ovens, or hearths, while grinding stones, storage jars, ceramic vessels, baskets, and work surfaces were essential equipment. Wall niches, shelves, and storage pits were used to organize tools and food items efficiently. Construction materials included mudbrick, stone, clay, wood, and ceramics, reflecting reliance on local resources and environmental adaptation. Spatial organization was linear, compact, and modest, with limited circulation areas. Despite simplicity, kitchens displayed clear functional logic, separating tasks and supporting workflow within constrained boundaries. During the New Kingdom, especially the 18th Dynasty, "full urban houses" included more clearly defined kitchen and storage areas, often near courtyards for ventilation and light, reflecting increasing formalization of domestic spatial organization and awareness of environmental comfort. The placement of kitchens in relation to courtyards, living spaces, and storage areas demonstrates an early awareness of microclimatic conditions and movement efficiency. Kitchens were not isolated; they connected with domestic routines, including food preparation for both daily consumption and ritual ceremonies. These patterns indicate that domestic architecture and kitchen organization were closely tied to settlement planning, reflecting social hierarchies and family structures. In addition, kitchens often occupied a position that allowed efficient distribution of prepared food to both domestic members and guests, indicating their importance in social cohesion and household management.

Modern Egyptian kitchens reflect a different yet connected spatial understanding shaped by industrialization, urbanization, and technological development. Preparation, cooking, and storage

zones are more clearly distinguished, often organized according to ergonomic principles such as the work triangle between sink, stove, and refrigerator. Upper and lower cabinets, built-in appliances, standardized counter heights, and systematic storage solutions define contemporary kitchens. Materials include natural stone, wood-based surfaces, ceramic tiles, and industrial finishes, while technological components such as gas or electric cooktops, ventilation systems, refrigeration, and smart appliances influence spatial configuration. Hygiene, safety, and efficiency play a more explicit role than in ancient times. Nevertheless, important cultural and spatial continuities persist. Cooking remains the central activity structuring the kitchen, and food preparation continues to define spatial hierarchy. The use of natural materials, though technologically processed, maintains a visual and tactile connection to traditional environments. Storage remains essential, evolving from jars and niches into modular, concealed cabinets, showing adaptation rather than replacement of traditional spatial logic. The visual organization and aesthetic coherence of modern kitchens often echo traditional Egyptian motifs and patterns, demonstrating continuity of cultural values within contemporary design frameworks. The social meaning of kitchens has also transformed. In Ancient Egypt, kitchens were primarily utilitarian and often separated from representational areas. Modern kitchens, however, often function as semi-social spaces connected to living or dining areas, reflecting changes in domestic life, gender roles, and social interaction patterns. This aligns with broader architectural trends emphasizing openness, flexibility, and comfort. Kitchens today serve as spaces for communication and family interaction, not solely food production. Movement patterns have shifted from restricted linear flows to flexible, user-oriented circulation. Material use has expanded from exclusively local resources to a combination of traditional and industrial products, and storage systems have become organized and integrated. Yet the fundamental relationship between food practices, environment, and spatial design remains consistent. Egyptian kitchen design demonstrates how cultural continuity and innovation coexist, showing that modern kitchens are reinterpretations of historical spatial logic within contemporary frameworks.

From an interior architecture perspective, the kitchen is a micro-scale environment where cultural continuity, technological progress, and human behavior converge. It is a spatial system shaped by ergonomics, movement patterns, sensory conditions, and daily rituals. In ancient contexts, sensory experience depended on fire, daylight, raw materials, and manual processes. Smell, heat, smoke, and texture defined spatial experience. Modern kitchens, in contrast, regulate these sensory conditions through ventilation, artificial lighting, standardized surfaces, and appliances, reflecting a shift from nature-dependent environments to technologically controlled environments. Spatial analysis considers circulation, functional zoning, movement, storage logic, and relationships between fixed

and movable elements. Ancient kitchens exhibited limited but efficient circulation based on activity proximity, while modern kitchens employ complex, flexible arrangements accommodating multiple users and simultaneous tasks. This evolution parallels domestic roles, social structures, and patterns of communal cooking. Storage systems further illustrate the adaptation of spatial organization to cultural and technological needs. In ancient kitchens, storage was visible, material-based, and integrated into niches, while in modern kitchens it is modular, concealed, and optimized for accessibility, reflecting changes in domestic order, hygiene, and aesthetics. Material culture also evolved: ancient kitchens relied on mudbrick, clay, stone, and organic fibers, directly connecting construction to the environment. Modern kitchens incorporate processed surfaces, composite materials, and synthetic finishes, reflecting technological advancement, durability expectations, maintenance practices, and aesthetic preferences. Nevertheless, the visual and tactile presence of natural materials continues, preserving cultural familiarity. Technological integration has redefined spatial hierarchy. In ancient kitchens, the hearth or oven was central, while modern kitchens distribute spatial importance among sink, stove, refrigerator, and preparation surfaces, forming a networked system. Despite this change, both systems prioritize efficiency in food preparation, demonstrating continuity in functional objectives despite differences in scale and tools. Contemporary kitchens increasingly incorporate smart technologies allowing remote control of appliances, energy efficiency, and automation, reshaping not only function but also user experience. Overall, the evolution of Egyptian kitchens should not be seen as linear replacement of old systems by new ones but as reinterpretation and adaptation. Cultural habits, climate conditions, settlement patterns, and traditional food preparation techniques continue to influence spatial decisions, even when expressed through modern materials and technology. Kitchens serve as key sites where domestic architecture negotiates heritage and modernity. This study contributes to interior architecture and design history by showing that kitchens are indicators of broader socio-cultural transformation while preserving traces of long-standing spatial knowledge. Understanding this evolution provides insight into how domestic spaces balance functional efficiency, cultural continuity, technological innovation, aesthetic expression, and social interaction, offering lessons applicable to contemporary design thinking, sustainable architecture, and culturally responsive interior design practices, as well.

