

شهد المطبخ الأمريكي تطوراً ملحوظاً في تصميمه وهيكله الخارجي، والتكنولوجية التي أثرت على حياة الأمريكيين. تطور شكل المطبخ الخارجي في تلك الفترة على النحو التالي: 1. **مطبخ الريف التقليدي (أوائل القرن التاسع عشر)**: - كانت المطابخ الريفية في أوائل القرن التاسع عشر بسيطة ومصنوعة بشكل رئيسي من الخشب. عادة ما كانت هذه المطابخ مستقلة عن باقي المنزل أو قريبة من المنزل، بسبب مخاطر الحريق الناتجة عن استخدام المواقد. - تألفت من مواقد خشبية كبيرة للطهي ومساحات واسعة لطاولات تحضير الطعام، 2. **التأثير الصناعي (منتصف القرن التاسع عشر)**: - مع الثورة الصناعية، بدأت المطابخ تشهد تغييرات أكثر تطوراً. تم استبدال المواقد التقليدية بمواقد حرق الفحم والغاز، ما ساهم في تحسين سرعة الطهي. - ظهرت أجهزة جديدة مثل مطاحن القهوة الميكانيكية وأدوات العجن، مما جعل مهام المطبخ أكثر كفاءة. 3. **نمط المطبخ الفيكتوري (الربع الأخير من القرن التاسع عشر)**: - شهدت هذه الفترة زيادة في استخدام المعادن مثل الحديد في تصميم المواقد والخزائن. كما بدأت أسطح العمل الملساء مثل الرخام والجرانيت في الظهور. - اهتمت المطابخ الفيكتورية بتوفير مساحة تخزين أكبر، والرفوف الزجاجية. وكانت هناك رغبة في إبقاء أدوات المطبخ منظمة. - بدأت أيضاً تظهر خطوط التصميم التي تهتم بالجانب الجمالي للمطبخ، 4. **تحسينات النظافة والصرف الصحي**: - مع زيادة الوعي بالنظافة وأهمية الصرف الصحي، بدأ تصميم المطابخ يأخذ بعين الاعتبار المواد والأسطح التي يسهل تنظيفها مثل البلاط والأحواض المصنوعة من الحديد المطلي. - ظهرت أنظمة الصرف الصحي الحديثة والمصارف الداخلية، مما جعل غسل الأطباق أسهل وأكثر عملية. تُظهر هذه التغييرات في تصميم المطبخ الأمريكي كيف تأثر بالتكنولوجيا والاحتياجات المتغيرة للأسر