81.
Análisis arqueológico de la cocina colonial de la Casa Popenoe, en La Antigua Guatemala

Alberto Garín y Loren Lemus

XXIX Simposio de Investigaciones
Arqueológicas en Guatemala

Museo Nacional de Arqueología y Etnología
20 al 24 de julio de 2015

Editores
Bárbara Arroyo
Luis Méndez Salinas
Gloria Ajú Álvarez

Referencia:

Garín, Alberto y Loren Lemus
2016 Análisis arqueológico de la cocina colonial de la Casa Popenoe, en La Antigua Guatemala. En *XXIX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2015* (editado por B. Arroyo, L. Méndez Salinas y G. Ajú Álvarez), pp. 991-1001. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Análisis arqueológico de la cocina colonial de la Casa Popenoe, en La Antigua Guatemala

Alberto Garín
Loren Lemus

Palabras clave
Antigua Guatemala, Casa Popenoe, Arquitectura colonial, Siglo XVIII.

Abstract
The house restored by Wilson Popenoe in 1936 was a residence built in 1762 over two previous constructions of 1650. The preserved kitchen composed of two areas, a pantry for preparing food, and the space to cook, correspond to the house of the second half of XVIII century. In this paper, we try to corroborate this hypothesis and explain how the kitchen worked.

La cocina de la Casa Popenoe en 1929

La Casa Popenoe, situada en la esquina de la 1ª avenida Sur y la 5ª calle Oriente en la Antigua, es una residencia del siglo XVIII restaurada por el botánico Wilson Popenoe entre 1930 y 1936.

Gracias a la documentación conservada, se sabe que la casa restaurada por Wilson Popenoe fue una reconstrucción llevada a cabo por el escribano real Andrés Guerra y su esposa Venancia López Marchán, entre 1762 y 1773, de dos viviendas previas, a su vez construidas por el presbítero Juan de Torres hacia 1650 (Garín y Lemus 2014).

Estas dos viviendas previas se desarrollaron sobre dos solares alargados: el primero (solar A), paralelo a la 1ª avenida Sur y con acceso desde esta avenida. El segundo (solar B), paralelo al solar A, pero con acceso ya desde la 5ª calle Oriente. Si la cocina hubiera estado ya construida en alguna de estas dos casas de mediados del XVII, habría sido dentro del solar B.

En la actualidad, la cocina se sitúa en el ángulo suroeste de la casa colonial (Fig.1).

En las imágenes que se conservan de 1929, cuando Wilson Popenoe visita la casa antes de adquirirla, se tienen dos fotos que muestran el estado de la cocina. En la Fig.2, tomada desde el corredor que comunica el jardín principal con el patio de servicio, se puede ver, tras un trapo tendido, la jamba izquierda, el dintel y el vano de la puerta de la cocina. Por encima, también se observan los mechinales de los canes que cubrían el lateral del patio y el borde de la cubierta plana de la cocina. Sobre esa cubierta, crece algo de vegetación, si bien es cierto que no se puede garantizar que la cubierta esté completa.

Si es posible hacerlo, sin embargo, a partir de la Fig.3, también de 1929, donde se observa la torre de la escalera que ascendía a la azotea y la linterna de la chimenea de la cocina, con toda una cubierta plana alrededor. Incluso, en primer término, se vuelven a ver algunas plantas que han crecido sobre esa cubierta.

No se tienen fotos del interior de ese año 1929, pero sí dos planos (uno en papel y otro en calco), de los que se muestra un detalle en la Fig.4 donde se puede ver cómo estaba organizada la cocina ya antes de la restauración. Así, se puede ver la puerta de ingreso que miraba al patio de servicio por donde se accedía a la antecocina. A la izquierda de ese ingreso, en los rincones, se señalan dos hornos (oven). A la derecha, con línea punteada se señala el arco que separa la antecocina de la cocina y, al fondo de ésta, aparece dibujado el poyo (*stove*).

La información que se ve en este plano de 1929, se puede completa con la del plano dibujado por Fred

Reckholder, ya en 1930. Aquí se vuelve a ver, en la Fig.5, el ingreso a la antecocina, las impostas del arco que separa la antecocina de la cocina, las bases de las dos grandes alacenas que quedaban a cada lado del poyo, y la ventana que se abría por encima de éste.

Llama la atención que en el plano de 1929 no se habían dibujado ni la ventana, ni las alacenas, mientras que en el de 1930 lo que no aparecen son los hornos, ni el poyo.

Se considera que la realidad de la cocina cuando comienza la restauración, en ese año de 1930, es una combinación de ambos planos, con una puerta única de acceso, los dos hornos en el extremo este de la antecocina, el arco de separación, las alacenas en los lados norte y sur de la cocina y el poyo y la ventana en el muro oeste.

La construcción y la restauración de la cocina

La cocina es un gran cajón de planta rectangular, de 9.8 metros de largo por 4 metros de ancho, con unos muros perimetrales de casi un metro de ancho. Este gran cajón está dividido por un arco rebajado que separa los dos espacios ya explicados: la antecocina, que tiene una altura de 4.25 m; y la cocina, cubierta por un cimborrio de planta octogonal alargada sobre trompas rectas, que alcanza los 6.60 m en la cima de la linterna.

Este gran cajón se halla engarzado arquitectónicamente con el resto de la casa en, al menos, tres puntos:

-en el muro este de la cocina se encuentra hoy una alacena que, en el pasado fue una puerta que comunicaba con la que hoy es una casa particular con una fachada roja que mira a la 1ª avenida Sur, pero que en el pasado perteneció a la gran mansión de Andrés Guerra. Se sabe porque ya en 1746, en un contrato de compra de la casa del solar A se da la medida de dicho solar, 50 varas norte-sur por 26 varas este-oeste, lo que incluye esa casa de fachada roja (Garín y Lemus 2014). Esta casa fue invadida durante el siglo XIX de ahí que Popenoe no pudiera ya adquirirla, pero indica que existía incorporada a la vivienda de Andrés Guerra desde el siglo XVIII. Lo que quiere decir que el espacio de la cocina ya estaba construido en el siglo XVIII, sólo queda resolver si ya era una cocina.

Se tiene una segunda conexión entre el poyo de la cocina y el baño que se encuentra a la par. Como ya se tuvo ocasión de comunicar en una edición previa del Simposio de Arqueología de Guatemala (Garín, Mejía y Ortiz 2014), existe una compleja instalación hidráulica a partir de una caja de agua instalada en la cara exterior del muro oeste de la cocina. De esa caja de agua parten dos tuberías, una hacia dos grandes contenedores situados al norte de la caja y el otro hacia el interior de la cocina, pegado al poyo. Esta tubería serviría para calentar el agua cuando el poyo funcionase y vertería esa agua caliente en la pila de la cocina y la tina pequeña del baño. Ya en el artículo sobre las instalaciones hidráulicas se mostró cómo el baño era de la segunda mitad del siglo XVIII, siguiendo la tecnología desarrollada por Diego de Porres en Capuchinas en la primera mitad del XVIII. Esto supone que el poyo ya había de estar en ese espacio cocina (que era tal) desde el momento de la construcción del baño, en esa segunda mitad del XVIII.

Finalmente, tal como se puede ver en la Fig.6, el espacio vacío sobre el cimborrio del poyo, sirve en parte para alojar la escalera que accedía a la azotea, por encima del baño y el palomar. También se ha tenido ocasión de mostrar cómo la construcción del palomar se realizó a finales del siglo XVIII (Garín y Lemus, en prensa), por lo que todo este conjunto de baño-cocina-cimborrio-torre de la escalera sería anterior.

Esto lleva a fechar la cocina en el momento de la construcción de la casa de Andrés Guerra, entre 1762 y 1773. Pudiera ser que ya hubiera existido antes, en la casa del solar B, pero en ese caso, atendiendo a la instalación hidráulica, estaría siempre en un momento posterior a 1736, tras la construcción de Capuchinas por Diego de Porres. En definitiva, se está ante una cocina colonial de la segunda mitad del siglo XVIII.

¿Qué se conserva de la cocina original del siglo XVIII y qué fue modificado en la restauración de los Popenoe, entre 1930 y 1936?

Ya ha sido señalado antes cómo la estructura general se mantuvo: los dos ambientes, el arco de separación, los hornos de la antecocina, el poyo de la cocina con su cimborrio octogonal y su ventana, las alacenas también en la cocina, con la pila de agua caliente en la situada al norte.

En la antecocina, hoy se puede observar otra ventana. Tal como comentaba la doctora Marion Popenoe de Hatch, esta ventana fue abierta por expreso deseo de su madre Dorothy Popenoe, quien, incluso, para disimular el nuevo vano, deshizo velas junto a los bordes de la ventana, para que se ahumara la obra reciente. Con todo, aún se puede apreciar la interfaz de construcción de esta ventana, que volvió a ser clausurada hacia 1937 y que en la actualidad, tiene un gran muro de block al otro lado.

Más allá de la apertura de esta ventana, las otras modificaciones destacadas fueron la reparación del tejado de la antecocina, donde es posible que se sustituyeran las vigas originales. En este sentido, ya el arquitecto Reckholder había informado de la necesidad de mejorar el tejado (plano) de la cocina (Archivo Popenoe (AP), Caja 11, Folder *House Accounts*, Carta de Reckholder a Popenoe, 16 de Julio de 1930). Las nuevas vigas, según Reckholder, habían de ser de ciprés. En la remisión de cuentas que Jorge Benítez, el asistente de Popenoe hacía a éste, se encontraron varias compras de madera de ciprés, sin que no siempre se indique para qué zona de la casa. Si se tiene, por el contrario, en la memoria de octubre de 1931 (AP, Caja 11, Folder *House Accounts*, Gastos de reconstrucción de la casa, Octubre de 1931), la indicación de que ya se ha colocado la reja de la nueva ventana de la cocina, la que había abierto, Dorothy. La última referencia que encontramos de obras en la cocina es de septiembre de 1932, cuando aún falta que pongan las contraventanas a la ventana nueva (AP, Caja 11, Folder *House Accounts*, Carta de Benítez a Popenoe, 10 de Septiembre de 1932).

La Fig.7, una foto fechada hacia 1933, nos muestra el estado de la cocina al finalizar la restauración, muy similar al actual, salvo por las baldas que se han colocado en la alacena de la pila de agua caliente, una imagen que debía ser muy similar a la cocina tal como la halló Popenoe, heredada de la época colonial.

El funcionamiento de la cocina colonial

El hecho de contar con una cocina del siglo XVIII que no ha sido prácticamente modificada en los dos últimos siglos, permite entender cómo funcionaban estos espacios en la época colonial.

Para ello, se ha contado con la colaboración de los estudiantes de la Escuela de Nutrición de la Universidad Francisco Marroquín que han preparado un pepián típico antigüeño, siguiendo no sólo la receta tradicional, sino, sobre todo, utilizando el poyo a la manera antigua (el proceso puede verse en el siguiente video: newmedia.ufm.edu/gsm/index.php?title=Moralespepian).

La cocina, en esencia, es un poyo debajo de una gran chimenea. Esta solución era habitual en Europa y fácil de encontrar en los conventos y mansiones medievales.

El caso más ejemplar es de la cocina del palacio de los duques de Borgoña, en Dijon (Viollet-le-Duc 1995: 394). La principal estructura de esta cocina era la gran chimenea que cubría el espacio, con un cimborrio octogonal del que emergía, en el centro, el tiro de la chimenea.

Esta cocina contaba con tres grandes hogares de leña, ocho pequeños hogares de carbón o leña, un horno para pan y un punto de agua, localizado en un pozo situado al oeste, un canal que permitía sacar el agua desde la cocina. El lugar estaba iluminado por una ventana baja y cuatro ventanas altas, además de la linterna de la chimenea. Pese a su gran tamaño, el conjunto era un espacio relativamente oscuro y que podría ahumarse mucho cuando funcionaran todos los hogares.

En el caso de la cocina Popenoe, ésta cuenta con un poyo de cinco hogares. Tres grandes en el medio, para carbón, y dos, uno en cada extremo, de leña.

Los hogares centrales disponían de una rejilla inferior de metal, para colocar el combustible (carbón). Se podía poner una rejilla superior donde poder colocar los cacharros que se utilizaran para preparar la comida o instalar estos directamente sobre el fuego. Por debajo de la rejilla de combustible de esos tres hogares, hay un canal en pendiente que vierte hacia un alveolo situado al sur de los hogares, desde donde se puede retirar la ceniza. Hay otro alveolo, en el lado norte de los hogares centrales, que podía servir para almacenar el carbón o la leña.

Los dos hogares de los extremos son menores dimensiones, en superficie. Por debajo del área de cocción hay una rejilla de fábrica, donde se coloca la leña, y un segundo espacio, por debajo de este primero, para recoger la ceniza. Hay que recordar que al funcionar el hogar lateral situado al norte del poyo, se calentaba la tubería que metía el agua a la pila de la cocina (Fig.8).

Una vez encendido el poyo, el aire que entre por la ventana situada por encima de la estufa, ayuda al humo a ascender por el cimborrio que actúa de chimenea. En este sentido, dado que ese aire, al entrar en horizontal, podría proyectar el humo hacia la antecocina, se colocó el arco rebajado que queda por debajo del alféizar la ventana. De esta manera, la cantidad de humo que pasa a la antecocina es mínimo (y de ahí que haya una gran cantidad de hollín acumulado en las paredes de la chimenea, mientras prácticamente no se ve en los muros de la antecocina).

Con todo, aunque la evacuación de humo es correcta, pues la linterna presenta aberturas suficientes para permitir un tiro fluido, sí es cierto que la persona que preparaba la comida, tras varias horas de manipulación junto al poyo, podía terminar ahumada y, además, al concluir la actividad de la Escuela de Nutrición se percibía la capa de hollín que cubrían las baldas de la antecocina.

Es posible que durante la época colonial, en una casa como la de Andrés Guerra, las incomodidades que podían provocar la inhalación de un exceso de humo se rebajasen o bien utilizando un carbón de mejor calidad, o bien no permitiendo que las llamas subieran en exceso, pero que las cocineras se ahumaran parece inevitable.

El área de la cocina se completaba con los espacios que quedaban en el propio poyo entre los hogares (sobre todo entre los centrales y los laterales) que servían como mesa caliente, para evitar que se enfriara la comida ya preparada; y con las dos alacenas laterales ya señaladas, con forma de gran hornacina rematadas por arcos de medio punto. En la alacena norte, se abre, al pie de la misma, la pila que recibía el agua caliente.

En la antecocina, se encuentran:

En el ángulo noroeste, una mesa de fábrica con un borde elevado de 10 cm. No tiene ningún punto de evacuación de líquidos, por lo que se considera que no serviría para almacenar agua, sino para moler (el frijol o el café), evitando que el producto molido se derramara por el suelo.

En los ángulos noreste y sureste, sendos hornos de pan. Son de forma semiesférica, con las entradas en forma de arco de medio punto, sobre las cuales hay un pequeño tiro que permitiría regular la temperatura de dichos hornos. Este pequeño tiro volcaría sobre la antecocina, que podría ahumarse si cuando se encendía el horno no se controlaba esa salida de humos. Se verá más adelante, en las otras cocinas analizadas en la Antigua, que todas ellas carecían de ese tiro secundario por lo que el humo sólo podría evacuarse por la puerta de carga, donde podía haber una abertura menor para ayudar a la combustión (Fig.9).

En la cara norte de la antecocina, se observa hoy una alacena-botellero, que fue habilitada por Wilson Popenoe. En el pasado, esta alacena era una puerta que comunicaba con la despensa que quedaba a la vecindad, que fuera invadida durante el siglo XIX y que Popenoe ya no logró recuperar, por lo que aprovechó el vano para construir el armario empotrado (Garín y Lemus 2014).

Junto a todos estos elementos de fábrica, es de esperar que hubiera unas cuantas mesas auxiliares donde poder preparar los alimentos. Cabe señalar que la función fundamental de la antecocina era esa preparación de los alimentos, evitando que pudieran resultar ahumados por el hollín provocado por los hogares. Wilson Popenoe cambió el uso de este espacio, al instalar aquí su comedor, dado que el comedor colonial se había transformado en el dormitorio principal. Esta modificación ha sido mal interpretada en otras cocinas de la Antigua. Es posible que las cocineras pudieran comer en la antecocina, pero este espacio no era el comedor principal de la vivienda colonial.

Por tanto, siguiendo el modelo de la Casa Popenoe, una cocina colonial había de estar configurada por una antecocina para preparar los alimentos, una cocina debajo de la chimenea con hogares de carbón o leña para cocer, freír o asar esos alimentos, un punto de agua cercano, para facilitar las tareas de las cocineras, y un horno como complemento culinario, bien sea para preparar pan, bien para hornear otras comidas.

Análisis comparativo de la cocina Popenoe con otras cocinas de tipologías similares en la Antigua

Con objeto de comprender la originalidad o no de la estructura que se acaba de analizar en la cocina de la Casa Popenoe, se decidió hacer una comparación con cocinas de tipologías similares y cronología cercana.

Para ello, se han estudiado las cocinas del convento de Capuchinas, de la primera mitad del siglo XVIII (Ceballos y Garín 2004), del colegio de Santo Tomás (Rodríguez 1992: 316), la sede de CIRMA (observaciones de Guisela Asensio), del siglo XVIII, y de la Casa Herrera, del siglo XIX (observaciones de Milady Casco), si bien es cierto que todas estas cocinas han sido muy restauradas en el siglo XX. A esto hemos añadido dos cocinas más en ruinas, la del convento de Santa Clara, de la primera mitad del siglo XVIII y la del solar de la 3ª avenida Sur, #9, posiblemente del XIX.

Cabe señalar que no se está poniendo en paralelo la misma tipología de casa, salvo, quizás, en el caso de la sede de CIRMA y Casa Herrera y, sobre todo, que las restauraciones contemporáneas han modificado sustancialmente las cocinas conservadas, eliminando estructuras, rehaciendo los poyos, incluso en una ubicación diferente a la original, abriendo nuevos vanos y eliminando las capas de hollín acumuladas por el uso y el tiempo.

La cocina que se observa actualmente en Santa Clara debió ser una de las dos con las que debió contar este convento (la principal estaría instalada en el ángulo sureste, donde hoy hay una bodega). Cuenta con dos áreas, antecocina y cocina, separadas por un arco escarzano. La cocina, muy pequeña, está cubierta por un cimborrio de planta cuadrada, rematado por una linterna. En su lado oeste, tuvo un poyo, hoy des-

truido. También pudo tener otro en el lado este. En el fondo sur, hay una puerta, que no se puede asegurar que fuera original. En la antecocina, encastrada en el muro este, quedan los restos de una pila. No se localizó ningún horno.

En el caso de la cocina de Capuchinas, también se encontró la división antecocina-cocina, separadas por un arco escarzano. La cocina, la más estrecha de los dos ambientes, está cubierta por un cimborrio octogonal alargado, rematado por una linterna, y cuenta con una ventana bastante grande, situada a la derecha y con el alféizar muy por debajo del arco escarzado. En la Popenoe la ventana está al fondo, es relativamente pequeña y queda por encima del arco. La ventana de Capuchinas, de ser original, daría más luz a la cocina, aunque el aire que por aquí entrase, empujaría el humo tanto hacia la chimenea, como hacia la antecocina.

El poyo de Capuchinas es el colocado en la restauración contemporánea, el original se hallaba al fondo (según información del arquitecto Magaña), y no se pudo localizar la pila para el agua caliente, aunque hay un ducto en la pared de la izquierda que puede indicar donde pudo estar esa pila. Tampoco se encontró ningún horno.

La cocina del colegio de Santo Tomás (muy restaurada) en tiempos contemporáneos, también dispone de dos ambientes separados por un arco escarzano: la cocina, donde se encuentra el poyo, y la antecocina, que se ha musealizado como comedor. Si bien es posible que esta área pudiera servirle a los cocineros para comer, viendo el ejemplo de los conventos (y el colegio de Santo Tomás tiene un funcionamiento práctico parecido a los cenobios), es poco probable que aquí fuera el refectorio de los colegiales.

De modo que se volvería a tener una división cocina-antecocina. La cocina está cubierta por un cimborrio octogonal alargado, rematado por una linterna. En su lado norte, cuenta con una ventana de grandes dimensiones que queda por debajo del arco escarzano, en una solución similar a Capuchinas, lo que aumentaba la iluminación de la cocina, pero también el riesgo de que se ahumara la antecocina.

El poyo está colocado de forma perpendicular a la pared del fondo de la cocina, lo que facilita el acceso a los diferentes hogares: tres de carbón en el lado sur, comunicados todos, por debajo, por una rampa para recoger las cenizas, y dos de leña en el lado norte, también comunicados por una rampa para evacuar las cenizas. Encastrado en el muro sur de la cocina y bajo una hornacina de arco de medio punto, se encuentra la pila. En la restauración del colegio de Santo Tomás, se colocaron nuevas tuberías, dentro de los hogares de leña, que habrían podido abastecer de agua caliente a la pila. Curiosamente, en la Popenoe, el agua también se calentaba a través de uno de los hogares de leña.

En el ángulo noreste de la cocina, encontramos un horno circular, cuya única abertura es la puerta de carga.

La antecocina está cubierta por una bóveda vaída, también rematada por una linterna, posiblemente tanto para mejorar la iluminación de esta estancia, a la que sólo entraría luz por la puerta del muro norte cuando estuviera abierta, como para evacuar el humo que podía venir de la cocina. La antecocina se completa con las dos alacenas localizadas en el muro sur.

La cocina de CIRMA, como todas las anteriores, está dividida en dos áreas por medio de un arco escarzano. Se tendría así la cocina propiamente dicha, cubierta por un cimborrio octogonal alargado rematado por una linterna; y la antecocina, que hoy tiene una cubierta adintelada. En la cocina, en el muro este, se encuentra una ventana de grandes dimensiones, que funcionaría como las de Capuchinas o el colegio de Santo Tomás (dando mucha iluminación, pero empujando el humo hacia la antecocina). En el muro oeste, se observa un banco de fábrica con un horno semicircular en el extremo sur. Este banco pudo corresponder al antiguo poyo, con lo que el horno se localizaría junto a la estufa, en un esquema similar a Santo Tomás. En la antecocina, muy modificada, presenta una ventana en el muro oeste, bajo la que se coloca la continuación del banco de fábrica que viene desde la cocina.

La cocina de la casa de la 3ª avenida, la peor conservada de todas las que se han estudiado, es además la más pequeña. Esto no impide que la cocina se siga dividiendo en dos sectores, siempre separados por un arco escarzado.

La cocina propiamente dicha está cubierta por un cimborrio de planta cuadrada, rematado por una linterna, solución similar a la cocina de Santa Clara, que ya se dijo que debía ser la más pequeña de las dos que debió haber en el convento.

Curiosamente, esta cocina de la 3ª avenida cuenta con dos ventanas, en sus muros oeste (parece original) y este (parece abierta a posteriori). No queda ninguna traza del poyo. En la antecocina, se pueden observar sendas puertas al este y al oeste y una gran ventana al sur.

Fuera de esta habitación y al oeste de la misma, se encuentra un horno semiesférico, que se puede ver desde la ventana de la cocina que se abre a poniente.

Finalmente, se termina la revisión de cocinas, analizando la de la Casa Herrera, la construcción más reciente de todas las estudiadas. Es la única de todas las que hemos visto que no está compartimentada por un arco escarzano, de modo que el área de preparación y de cocinado es la misma.

Además, el poyo se localiza en medio de la estancia, justo debajo del gran cimborrio octogonal regular, rematado por una linterna. Este poyo cuenta con dos hogares para carbón y tres de leña, que ocupan la mitad del espacio, quedando la otra mitad como mesa caliente.

En el ángulo suroeste de la cocina se encentra un horno semicircular, cuya única apertura es la puerta de carga. En el ángulo noreste, se localiza, encastrada en el muro, una pila, que actualmente sigue en uso, gracias a una entrada de agua contemporánea, si bien es posible ver en el muro exterior la caja de agua de la que pudo abastecerse la pila en el siglo XIX.

La cocina de la casa Herrera cuenta con una puerta y una ventana, con arco de medio punto, en su muro norte, y otra ventana en su muro sur, que da a la calle. Estos vanos permiten una abundante entrada de luz y aire, lo que, a su vez, debía facilitar la evacuación del humo generado en el poyo. Dado que el área de la estancia es bastante más grande que en las otras cocinas analizadas, los usuarios del espacio debían ahumarse menos, con lo que, de alguna manera, la casa Herrera nos plantea una solución a las condiciones insalubres de las cocinas coloniales: ampliar el espacio al máximo, evitando la división cocina-antecocina y aumentando la ventilación del lugar.

En este punto, se puede observar que la cocina Popenoe responde a un esquema propio del siglo XVIII, con una división en dos áreas (cocina-antecocina) mediante el uso de arco escarzano, estando la cocina cubierta por un cimborrio, octogonal en los espacios más grandes, cuadrado en los más pequeños, siempre rematados por una linterna.

A partir de ahí, la Popenoe presenta los tres elementos propios de toda cocina, el poyo, el horno y la pila de agua, si bien es cierto que la disposición de los mismo no obedece a un principio único.

Igualmente, el problema de la evacuación de humos tampoco sigue una norma clara. Si en la Popenoe se apuesta por dejar una ventana alta que evite que el humo pase a la antecocina, en los otros casos estudiados (salvo casa Herrera), no son tan cuidadosos en ese punto o, quizás, permiten una mayor difusión del humo para evitar concentrarlo en un solo punto y perjudicar más a la cocinera.

Finalmente, las cronologías que se han adelantado de cada una de las casas y conventos parecen encajar con las tipologías establecidas, siendo la cocina más "moderna" la correspondiente al edificio más actual, la casa Herrera.

Conclusión

La cocina de la casa Popenoe fue construida durante la gran labor de reconstrucción del sector llevada a cabo por Andrés Guerra a partir de 1762. Estructuralmente, la cocina funciona en paralelo con el sistema hidráulico existente también en la casa, que utiliza la tecnología desarrollada por Diego de Porres en 1736. Además, la cocina es uno de los elementos sobre los que se apoya el palomar de finales del XVIII.

Esta cocina está compuesta de dos áreas separadas por un arco rebajado: la cocina propiamente dicha, cubierta por un cimborrio rematado por linterna, que funciona como chimenea; y la antecocina, donde se preparaban los alimentos.

En la cocina, se encuentra un poyo con hogares para carbón y leña, que también puede servir como mesa caliente, así como una pila para agua caliente. En la antecocina, además, hay dos hornos tradicionales.

El esquema cocina-antecocina se encuentra en las otras cocinas del siglo XVIII analizadas (Santa Clara, Capuchinas, Colegio de Santo Tomás, CIRMA, 3ª avenida...). En cuanto a los elementos que lo constituyen, poyo - pila - horno, no están en todas las cocinas, posiblemente, por haber desaparecido, y las que los tienen, pueden organizarlos de forma diferente a la Popenoe, así, el horno puede estar en la cocina no en la antecocina (Santo Tomás, CIRMA) o completamente fuera de esta habitación (3ª avenida).

En cualquier caso, la disposición de estos elementos no cambia la forma de organizar la elaboración de los alimentos en ese siglo XVIII. Los platos se preparan en la antecocina y se cuecen, fríen o asan en la cocina. De esta manera, el humo se concentra en esta última, lo que evita que los alimentos se ahúmen, pero no los cocineros.

Un cambio parece darse en el siglo XIX, con el ejemplo de la Casa Herrera, cuando no se separa el área de preparación del área del cocinado, lo que podía provocar que los alimentos se pudieran ahumar un poco, pero se mejoraban las condiciones de trabajo de los cocineros, un elemento a consignar dentro de la posible modernización vivida por la Antigua en ese siglo XIX o quizás una singularidad de Casa Herrera.

Referencias

Ceballos, Aury y Alberto Garín
2004 El convento de Capuchinas en Antigua, Guatemala. Estudio histórico-arquitectónico y puesta en valor. RyR. *Restauración y Rehabilitación* 84: 44-51. Madrid.

Garín, Alberto; Carmenmaría Mejía y Ana Lucía Ortiz
2014 Las instalaciones hidráulicas de la Casa Popenoe. En *XXVII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2013*, Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Garín, Alberto y Loren Lemus
2014 La Casa Popenoe (La Antigua Guatemala). Una residencia del siglo XVIII. En *XII Congreso Centroamericano de Historia, San Salvador, 2014*. Universidad de San Salvador, San Salvador.

e.p. El palomar de la Casa Popenoe. En *Anales de la Academia de Geografía e Historia*. Academia de Geografía e Historia, Guatemala.

Rodríguez Girón, Zoila
1992 El Proyecto Santo Domingo, Antigua Guatemala: Informe preliminar. En *V Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 1991* (editado por J.P. Laporte, H. Escobedo y S. Brady), pp. 313-318, Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Viollet-le-Duc, Eugène
1995 *Encyclopédie médiévale*. InterLivres, Lonrai.

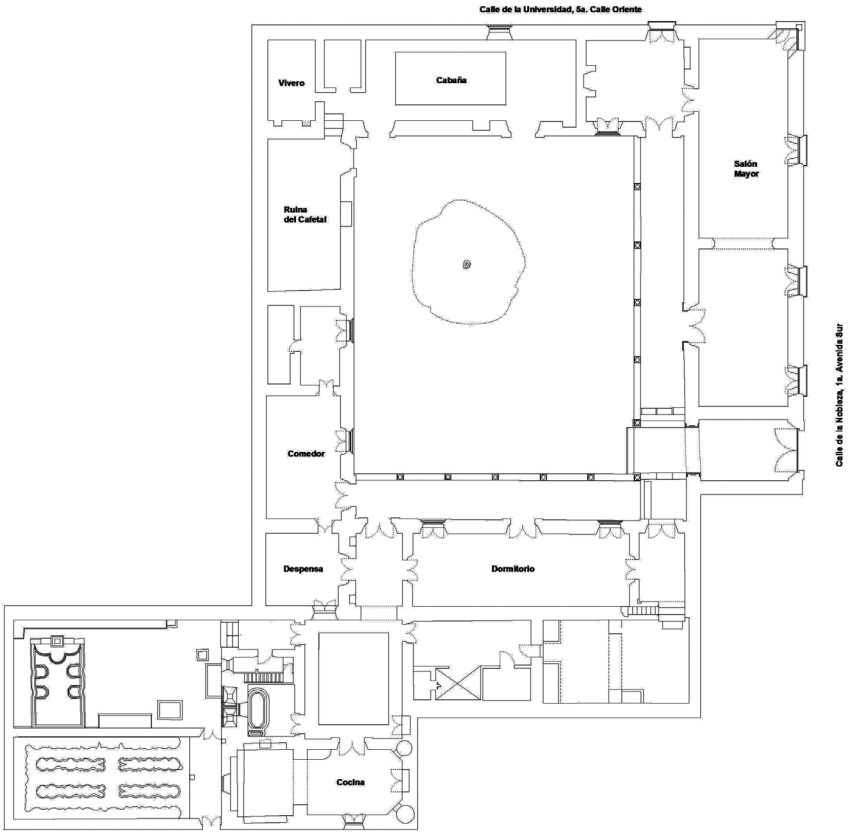

Fig.1: Plano general de la Casa Popenoe (Elaboración de Facultad de Arquitectura–UFM).

Fig.2: Vista general del patio de la cocina Popenoe (Fotografía de Archivo Popenoe).

Fig.3: Vista de la torre de la escalera sobre la azotea (Fotografía de Archivo Popenoe).

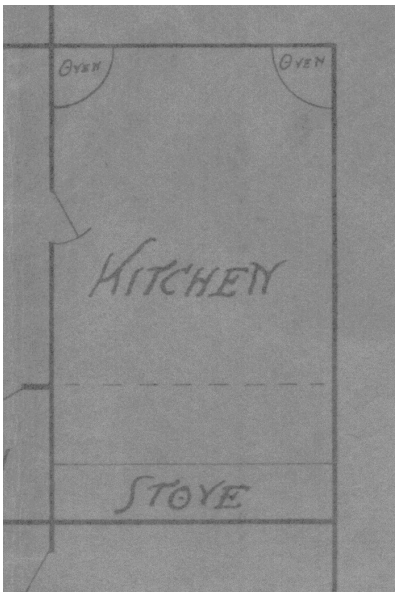

Fig.4: Detalle de la cocina en el plano de la Casa Popenoe de 1929 (Imagen de Archivo Popenoe).

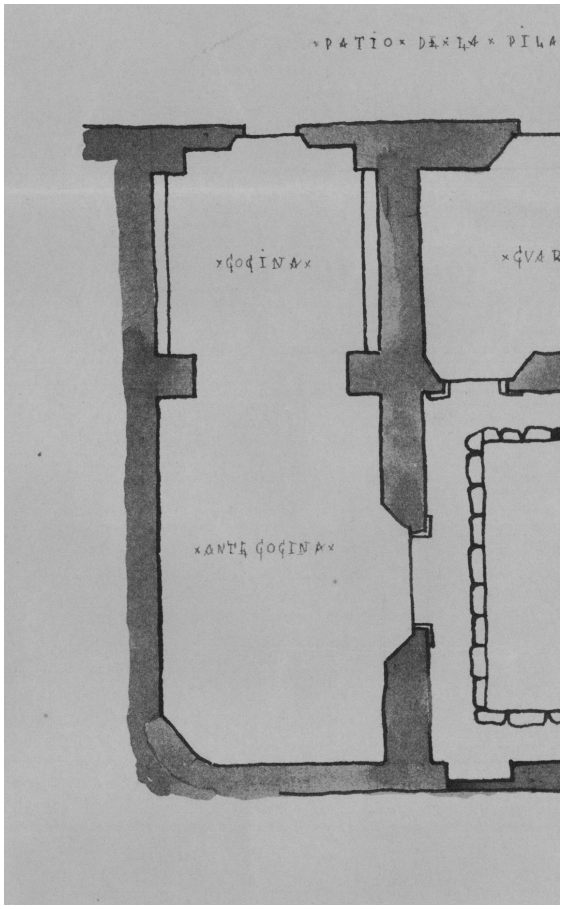

Fig.5: Detalle de la cocina Popenoe en el plano de Reckholder de 1930 (Imagen de Archivo Popenoe).

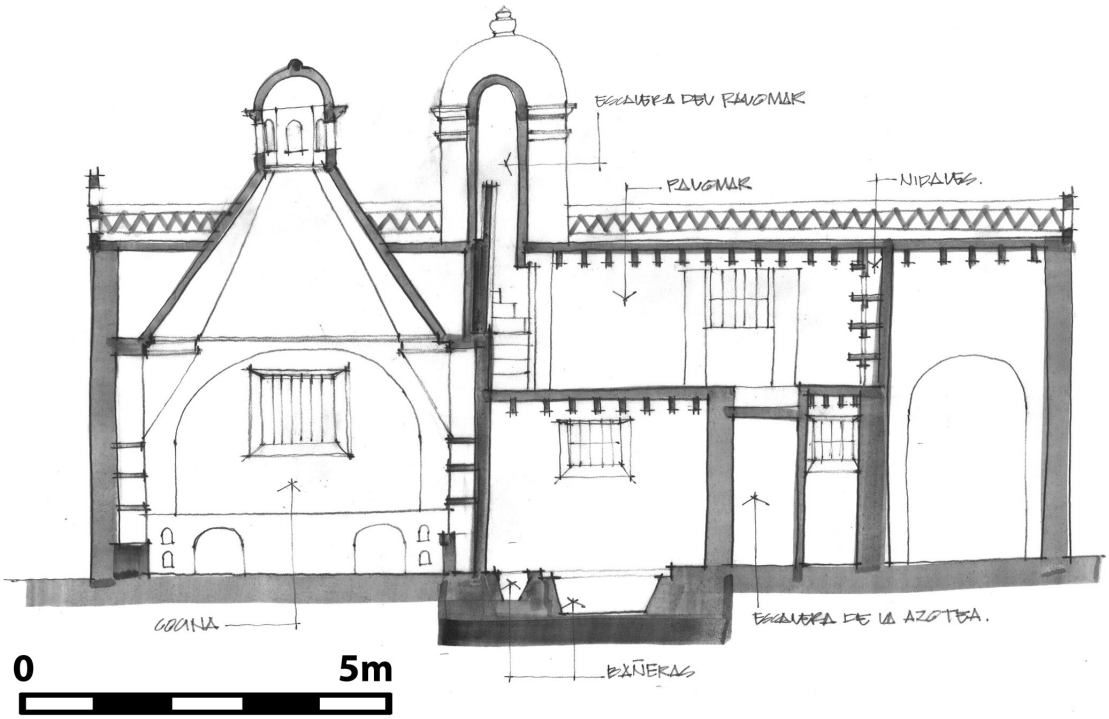

Fig.6: Sección de la cocina, el baño y el palomar de la Casa Popenoe (Elaboración de Rodrigo Quemé).

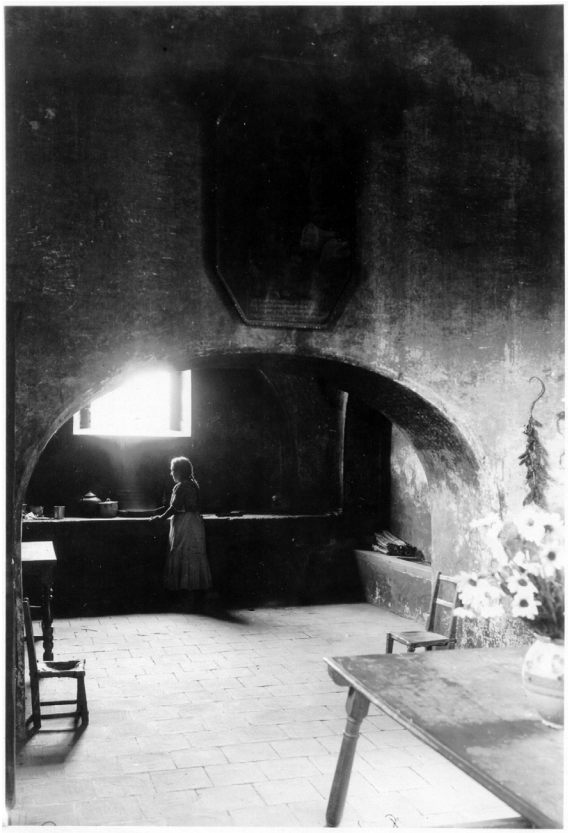

Fig.7: Vista general de la cocina Popenoe en 1933 (Fotografía de Archivo Popenoe).

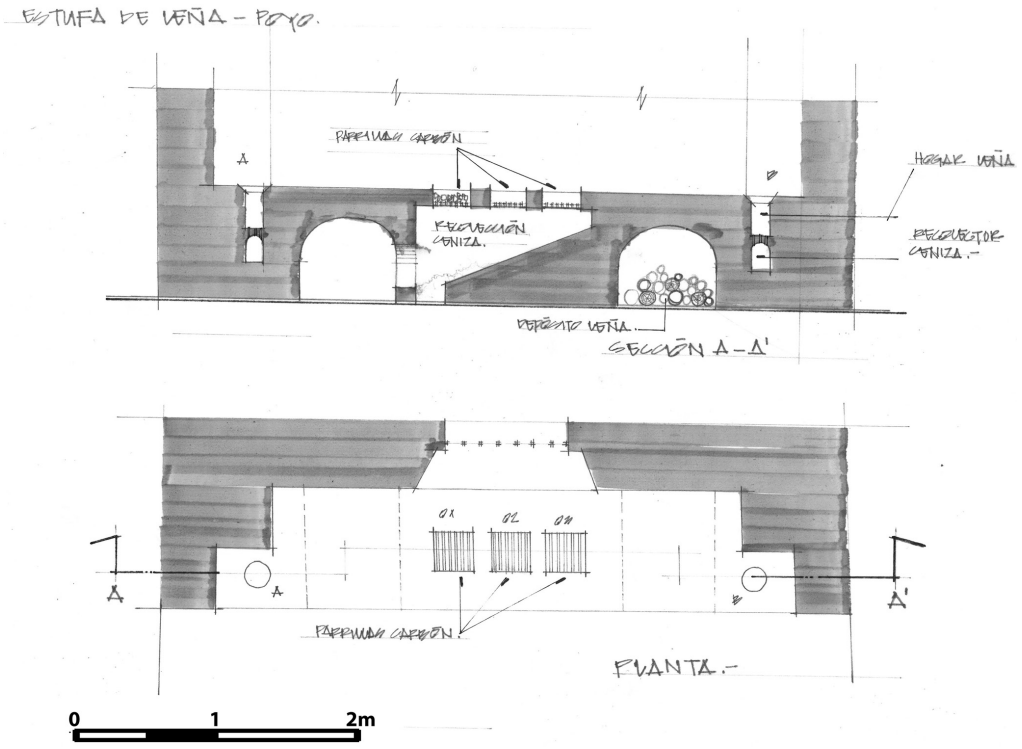

Fig.8: Planta y sección de la estufa de la cocina Popenoe (Elaboración de Rodrigo Quemé).

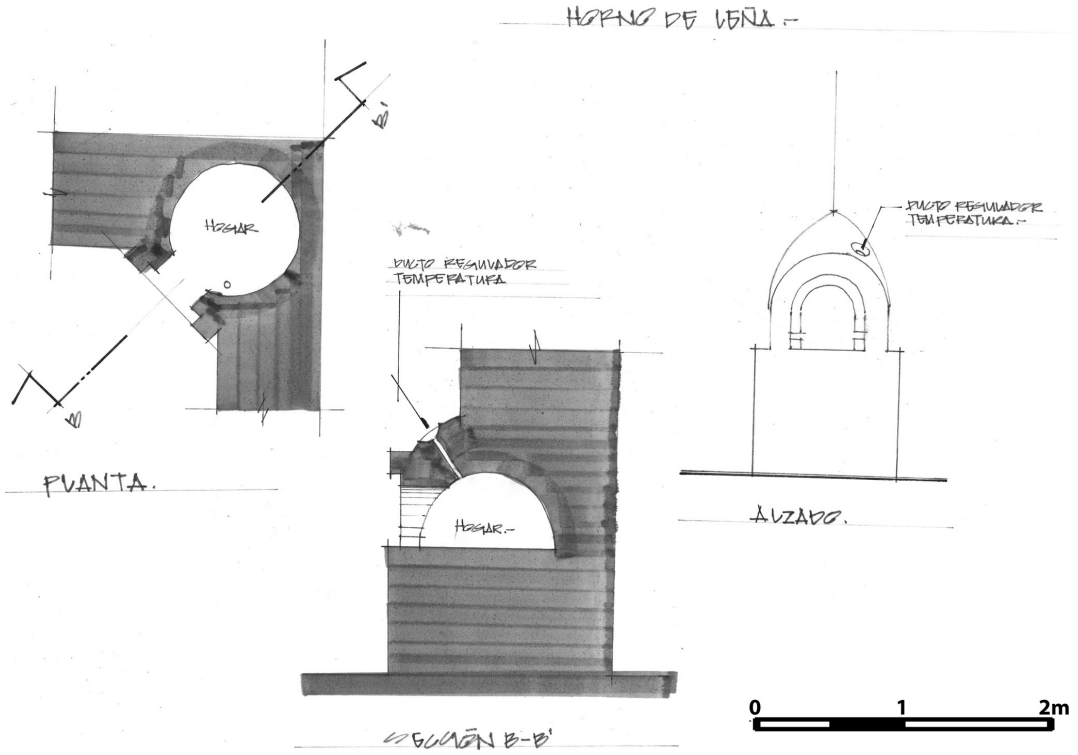

Fig.9: Planta, sección y elevación del horno norte de la cocina Popenoe (Elaboración de Rodrigo Quemé).