



## El tiempo se diluye

Un diálogo entre el archivo de cocina de  
Antonieta Sosa y Malú Valerio





Hola Antonieta, soy Malu. Nos conocimos en 2002, cuando tu enseñabas y yo estudiaba. Del otro lado de la rejilla, escuchaba tus clases y me gustaba encontrarte en los pasillos. Evaluaste mi tesis. Me defendiste. En 2010 te fuiste. Heredé tus estudiantes. No nos vimos por un tiempo. Ahora estoy acá. Quiero agasajarte. Eres arteria, derivo de ti, de tu atención a lo cotidiano, a lo íntimo. Vengo de tu museo-casa, de tu casa/Anto.

¿Cómo se actualiza el pasado?

¿Cómo se anticipa la huida del futuro?

¿Cómo es vivir sin memoria?

¿No recuerdas nada?

¿Dónde archivaste todo tu conocimiento?

¿Qué pasó por tu mente en ese único instante que, mirándome a los ojos, me dijiste sí?

¿Cuántos más sí vendrán y cuántos no?

¿Llegaré a descifrar qué me quieres decir al tintinear tu cucharilla en el pocillo de barro?

Agua, carnes, huesos. Trozos, hojas, sal. Calor. La sopa se cuece a fuego lento. Cocinar es un proceso de integración y desintegración. Como tu "estable-inestable".

Cruzo la puerta. Mis carnes y huesos entran en tu caldo. El fuego me calienta.

Trato de construirte un momento, no sé si efímero o perdurable. Te hablo. A veces parece que me entiendes. Como tu "finito-infinito".

Cuadernos, hojas sueltas, papelitos. Palabras, números, dibujos. Décadas atrás, cocinabas para tus amigos. Les pedías recetas. Intercambiaban sensaciones y sabores.

De tu cuaderno escojo tres recetas. Pedazos de la ciencia, del arte venezolano, del país que fuimos.

Sigo tus instrucciones: medir, pesar, picar, batir, cernir, moler, colar. Tomo en cuenta tus anotaciones al margen.

Aquí. Allá. Comemos. Compartimos. Estás. No estás. Te vemos. Te nombramos. Te probamos. Tu razón. Tu extravío.

# Granola

Re. de la Fiam...  
1º ABRIL, 1979

- 1/2 Kilo de Avellanas. (se muelen en Oster)
- 1/2 Kilo de Nueces. (se pican con cuchillo)
- 1/2 Kilo de Almonds. (Se muelen en Oster)
- Avena bastante. ? 2 tazas.

2 Vasos de Agua.  
con 1/2 vaso de miel.

- Se le echa a la mezcla anterior.
- Se mete al horno a fuego lento durante 1 hora.
- Se da vuelta y al final se le pegan 1/2 Kilo de pasas.  
(Las pasas no se cocinan.)

en el recibo a Galde.  
3.000 por c. natal 2:5000



AGUA

el 1-1-2002 (com)

MILK

Granola Cookies.

Opelitas de Granola: (Lija)  
Se mezcla margarina dulce -  
con agua y a esto se le  
agrega la granola y mas  
dulce.



Placa de elaboración de la granola  
de Víctor Páramar, del taller de  
Antonieta Sosa

del taller de San Ángel 1979

6-10-2021

Preparación de la granola del recetario de Antonieta Sosa, CDMSX, octubre 2021. Dibujo del proceso  
y preparación de la granola con yogurt y cambures en la cocina de Antonieta, Caracas, enero 2022.



# Chupe

de los Recetas de Mam.  
de la INGER de Caracas.

17/8/98

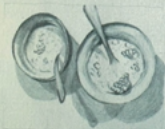
- Se cocina una Gallina.
- Se desgrasa el caldo.
- Se corta la carne en cubitos.
- Se pone leche.
- 4 papas hervidas
- Una lata de papas

Se refrija } Cebolla  
                  } ajonjolí  
                  } gambón.

y se le echa a la sopa.  
Al final se condimenta <sup>al gusto</sup> se le  
pone cubitos de queso blanco del  
blanco o queso de mano.

Quisiera Marchada de papas cubitos de  
papa y leche evaporada.

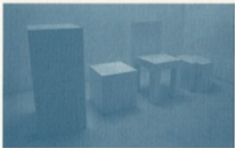
Se puede hacer con pollo en  
vez de gallina (19-V-95)



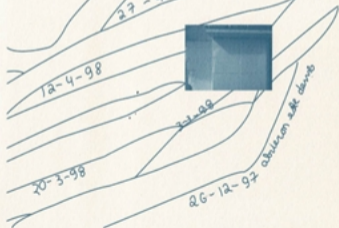
Preparación de chupe de gallina del  
recetario de Antonieta Sosa  
MIR Recetario San Ángel, 2021  
8-10-2021



Se muestra el chupe de gallina  
del recetario de Antonieta Sosa  
MIR Recetario San Ángel  
2021  
8-10-2021



CALCADO de  
LOS CAMINOS de  
HORMIGAS en la  
Cocina de mi casa.  
miércoles 7/9/1999  
8:30 PM.  
ANTONIETA SOSA



¿Y por qué no?, situación y composición musical, Caracas, 1981. Punto cero de la silla, 2006. Los caminos de las hormigas en 1997, 1998, 1999, 2021 y 2022, Antonieta Sosa. Dibujo de Rebeca Laufer Sosa.

Risotto con Queso 16-8-83  
estilo Claudio Perna.

Se pone a calentar el agua con cubito de pollo.

Se sofríe bastante cebollas en aceite en mantiguilla, y se le echa el arroz. Se sofríe todo y poco a poco se va revolviendo echando el agua hirviendo, y se sigue revolviendo hasta que el arroz está cocido. Al final se le echa queso parmesano y queso amantillo cortado en cubitos.

Se remueve bien y se sirve.  
Puede hacerse con hongos.

ES ESTILO MILANÉS.

no se deja cocinando solo nunca sino que se mueve todo el tiempo.

Es un quitito... Se come con vino.

Pedir a Claudio receta de Particchio con vegetales.



Preparación del risotto de Claudio Perna del recetario de Particchio con queso parmesano y amantillo.  
Caracas, enero 2022.



Preparación del risotto del recetario de Antonietta Sosa, Caracas, septiembre 2021.

Dibujo del proceso, Caracas, enero 2022.



Antonieta Sosa. Nueva York, Estados Unidos, 01 de marzo de 1940. A los seis años se muda a Venezuela con su familia. De 1960 a 1962 estudia Psicología en la Universidad Central de Venezuela. De 1962 a 1966 estudia Artes Plásticas en la Universidad de California, Los Angeles. En 1966 regresa a Venezuela. En 1967 inicia su carrera artística. En 1992 inicia su cátedra de Lenguaje Plástico, como maestra fundadora del Instituto Universitario de Estudios Superiores de Artes Plásticas Armando Reverón, Iuesapar, en Caracas, continuando su carrera como artista docente por casi cuarenta años. En 2000 recibe el Premio Nacional de Artes Plásticas. Actualmente vive en Caracas.

Malu Valerio. Cumaná, estado Sucre, Venezuela, 06 de mayo de 1982. De 2002 a 2007 estudia Artes Plásticas en Iuesapar. Entre 2007 y 2016 se dedica al trabajo docente en Iuesapar y Unearte, Caracas y Puerto La Cruz, Venezuela. En 2019 realiza estudios de Arte Contemporáneo en la Universidad Metropolitana de Caracas y Sala Mendoza. En 2020 realiza estudios de Equidad de Género y Derechos Humanos en la Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela. En 2019 recibe el #15 Premio Eugenio Mendoza por la Fundación Sala Mendoza. En 2020 recibe el Premio Joven Artista por la Asociación Internacional de Críticos de Arte Aica Venezuela. Vive y trabaja en Caracas.



El tiempo se diluye. Un diálogo entre el archivo de cocina de Antonieta Sosa y Malu Valerio.

En el marco del proyecto "Hacer la sopa, cuaderno de recetas". El Siglo de las Mujeres. Goethe Institut La Paz. Goethe Institut Caracas, 2021-2022.

Fotos, dibujos en grafito, textiles y textos por Malu Valerio.  
Recetas, esculturas, instalaciones y dibujos por Antonieta Sosa.  
Diseño y diagramación por Jonathan Lara.  
Corrección de textos por Larissa Hernández.  
Retrato de Antonieta Sosa, accionesfrentealaplaza.blogspot.com


Agradecimientos a Rebeca Laufer Sosa, Gabriella Laufer Sosa, Carlos Morales, Yuleancy Lobo, Sixela Ruiz y el doctor Marcos Torres por abrirme las puertas de la casa de Antonieta y permitirme dialogar con su archivo y espacio.

Agradecimientos a Helami Salas, Stephanie Maiwald y Rebeca Tineo.

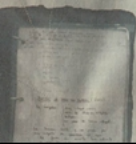

Se terminó de imprimir en abril de dos mil veintidós en los talleres de Impresos Miniprés en Caracas, Venezuela. 500 ejemplares.

Ejemplar: \_\_\_\_\_

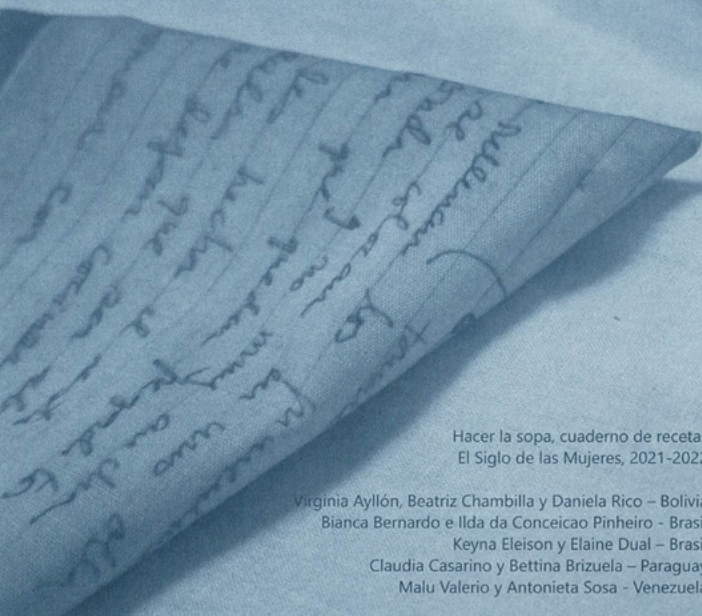




Se lava y se seca. Se muele, se amasa,  
se hace un rollo y se corta. Se mete  
entre papel, se le pasa un rodillo. Se le  
amasa el papel, se pone en budare.



FIN



Hacer la sopa, cuaderno de recetas  
El Siglo de las Mujeres, 2021-2022

Virginia Ayllón, Beatriz Chambilla y Daniela Rico – Bolivia  
Bianca Bernardo e Ilda da Conceicao Pinheiro - Brasil  
Keyna Eleison y Elaine Dual – Brasil  
Claudia Casarino y Bettina Brizuela – Paraguay  
Malu Valerio y Antonieta Sosa - Venezuela

Hacer la sopa, cuaderno de recetas, es una publicación virtual e impresa, y una exhibición en el marco del evento El Siglo de Las Mujeres organizado por el Goethe Institut La Paz, entre 2020 y 2022. Propuesto por Malu Valerio, con la participación de Virginia Ayllón, Bianca Bernardo, Claudia Casarino y Keyna Eleison, quienes se unieron a especular juntas este tiempo y espacio compartidos a distancia, cruzado por historias familiares y locales en torno a los cuidados. Para enriquecer el intercambio cada participante invitó a una o dos interlocutoras, quienes mediaron entre la virtualidad y el diálogo cercano, fue así que se incorporaron Beatriz Chambilla, Daniela Rico, Ilda da Conceicao Pinheiro, Elaine Dual, Bettina Brizuela y Antonieta Sosa.

Esta es una colección de cuadernos -tipo recetario- de coexistencia entre cotidianidades, cruzadas por el interés de visibilizar qué ocurre en lo interno de los hogares de mujeres creadoras en este tiempo y tiempo, entre balancear tareas y atender regionalmente las urgencias en torno a las violencias y el silenciamiento que afecta a mujeres y niñas en la región.