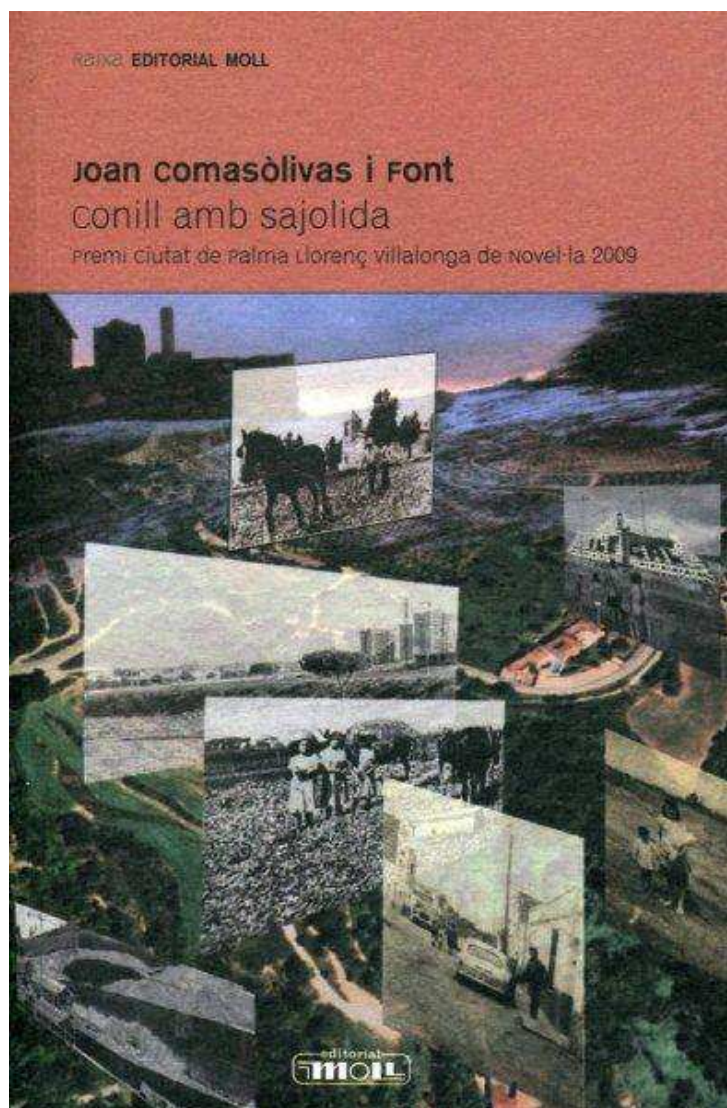


tertúlies literàries

reunió



**dijous, 22 de novembre de 2012
a les 12: 00 hores**



BIBLIOTEQUES
de L'HOSPITALET
Tecla Sala



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

Àrea de Cultura
Servei de Biblioteques Ajuntament de L'Hospitalet



biblioteca central tecla sala

Sobre l'autor i l'obra



Conill amb Sajolida, obra guanyadora amb molt de mereixement del premi Ciutat de Palma Llorenç Villalonga de Novella 2009, és un debut literari una miqueta *sui generis*. Es tracta, sí, de la primera novella de Joan Comasòlivas i Font. Però, d'altra banda, el nostre autor tampoc no es pot dir que siga realment "inèdit".

Llicenciat en Història Moderna i Contemporània, diplomat en Història Econòmica i màster en Arxivística, tots estudis per la Universitat Autònoma de Barcelona, el 2003 va editar en les Publicacions de l'Abadia de Montserrat el *Dietari de Francesc Gorina i Riera, pagès de Matadepera, 1841-1904*. A més a més, és director des del 1997 de l'Arxiu Històric de Sabadell.

Aquestes dades, però, no s'han de veure com un currículum asèptic, ja que tenen molt a veure amb l'obra que ens ocupa. *Conill amb sajolida* és una recreació de les últimes cuejades del món de pagès a la comarca del Vallès durant la postguerra i amb el franquisme ben assentat. Es tracta d'un món que és ofegat i assassinat amb premeditació amb els primers quequejos del que se'n vingué a dir "desarrolismo". Així doncs, el món que dibuixa *Conill amb sajolida* és el món que podríem dir que coneix a la perfecció Comasòlivas, tant en la faceta personal, com a fill d'eixa terra i d'eixe món ja desaparegut o en desaparició (el nostre autor naix el 1966), tant com a investigador.

De fet, la recreació de l'ambient és realment el punt fort del llibre, amb el mestratge de Jesús Moncada com a referent clar i cercat. Aquesta creació d'una atmosfera, però, va molt lligada al llenguatge amb què treballa Comasòlivas la novella. D'una banda, la història està composta per diguem-ne vinyetes que juguen amb la temporalitat de la narració i ens porten avant i arrere en el fil temporal amb la voluntat implícita de poder explicar les raons d'actuacions d'uns i altres personatges.

De l'altra banda, aquests fils que es van entreteixint tenen molt a veure amb el cor de veu polifònic que va sorgint durant el relat, amb una multiplicitat de personatges que reviu la manera de parlar pròpia dels pagesos del Vallès. Realment, cal destacar la tasca impresa en aquest aspecte, ja que, tot i que l'autor no és filòleg de formació i hi haja potser alguna que altra solució dubtosa, la quantitat de lèxic i paremiologia que hi trobem és tan abundant i tan rica que deixa enlluernat el lector. De fet, cada capítol s'obri amb una dita o adagi, sense que, necessàriament, tinga res a veure amb el desenvolupament dels fets en la secció, però que serveix com a campanada que va recordant les veus de la vida que l'urbanisme depredador ha anat soterrant.

I és que *Conill amb sajolida* és una novel·la de denúncia furiosa, que no s'atura ni un segon a sonar ni tan sols una miqueta políticament correcta -ventada ben fresca que s'agraeix de valent-. Aquestes veus que parlen tal com raja, no fan passar bou per bèstia grossa, deixen clar i català la ràbia dels oprimits i la ferotgia dels opressors. I, a més a més, tractant-se d'un tema com és el desenvolupament urbanístic i irracional del qual n'estem encara pagant les conseqüències i, donat que hem decidit -o ens han fet decidir- optar per l'amnèsia col·lectiva més radical, aquests darrers anys ens hem vist abocats a repetir les condemnes que s'imposen a aquells pobles que han oblidat el seu passat. En definitiva, una novel·la molt agosarada i molt necessària.

[Extret de: http://debatabat.cat/web/article.php?article_ID=391&cat_ID=1]

L'entrevista

"No podia esperar per explicar algunes coses"

El 'Conill amb sajolida' és un dels millors plats del món -això si fem cas del paladar d'un dels personatges de 'Conill amb Sajolida', obra guanyadora del Premi Ciutat de Palma Llorenç Vilallonga 2009-. Pel seu autor, també és una metàfora que vincula la senzillesa amb la qualitat; una tendència contrària a la d'un "model econòmic de progrés que s'ha demostrat no sostenible i que ens ha dut una crisi galopant". Unit a la vinya des de petit, l'arxiver obté amb aquesta primera novel·la que reivindica un model econòmic tradicional desaparegut arran del Franquisme, un dels premis més fidels del panorama literari català.

Un historiador apel·lant a la ficció?

De la novel·la molta gent en destaca les eines, el llenguatge, els refranys, la gastronomia... com posar això en un llibre de divulgació sense que es converteixi en una llista avorridíssima només apte per lletraferits i que es quedi en un prestatge?

Amb una novel·la...

Sí, i d'altra banda, els historiadors, davant de qualsevol treball, reclamen perspectiva. En el fons, la nostra feina és la de jutjar i, per tant, no es poden tenir prous elements per jutjar fins que no ha passat un cert temps. Jo no podia esperar per explicar algunes de les coses que van passar -o podien haver passat-, i vaig recórrer a la llibertat que em donava la literatura.

I què és això que no podia esperar? La desaparició del camp tradicional? La meua interpretació és que aquest final de la pagesia és un resultat de la Guerra Civil.

M'ho explica?

Durant la República hi va haver un moviment rabassaire molt fort, eren gent que havien treballat la terra des de feia 150 anys i no n'eren propietaris -i pagaven un terç de la collita d'arrendament-. La Llei de Contractes de Conreu va obrir una via legislativa per obtenir-ne la titularitat que, en definitiva, hauria permès la modernització dels conreus i una millora de la qualitat de vida dels pagesos.

Però va arribar la Guerra...

I va tornar a deixar la terra en mans de quatre grans propietaris que van trobar més lucrativa la possibilitat d'urbanitzar els terrenys, sovint de manera graponera.

I els pagesos?

A més de fer diners ràpidament, aquests propietaris neutralitzaven aquesta classe social.

Però avui en dia ja no queden pagesos...

Això es pot dir si es fa una lectura de l'actualitat com un progrés inexorable però, també situant-me en l'actualitat et podria dir que als anys 80 es van demanar ajudes a la CEE per arrencar vinyes. Els francesos no ho van fer ni a les regions més pobres; tot i ser un país industrial segueix mantenint la seva cultura mediterrània.

T'han quedat coses per explicar?

Segur que sí. Les novel·les tenen la virtut de permetre descriure amb pèls i senyals i també poden transmetre sentiments d'una manera que no ho pot fer un historiador, el drama de l'exili per exemple, hi ha coses que només es poden explicar des del gènere de les memòries o de la literatura.

D'on et ve l'amor pel camp? Tant idíl·lica és la vida de pagès?

Al contrari, és una feina dura i molt insegura. De petit -fins als 22 anys- vaig viure entre vinyes, trepitjant el raïm per la verema. Porto una sèrie de valors incorporats al cromosoma que sentia la necessitat d'explicar: havia vist el final d'alguna cosa i volia explicar el principi d'aquest final.

Parlant del com s'explica, podem dir que és una novel·la costumista?

Sí però amb un interès de reivindicar el llenguatge. Hi ha mots que es perden perquè estan relacionats amb processos del camp, però n'hi ha d'altres que responen a un empobriment de la llengua al qual no em resigno.

Igual que els refranys?

Els refranys poden servir tant al pagès com a l'arxiver. N'hi ha a dins i a fora dels capítols perquè fan pensar. Són un compendi filosòfic que t'avisa o et protegeix, és filosofia emergida del poble encara que sense fonaments científics. **Si em fas festes i no me'n sols fer... ..em vols trair o m'has de menester.**

[Entrevista publicada al diari Avui el 23/02/2011

La recepta

La recepta del conill amb sajolida, senzilla, gustosa i rotunda, unió del mas i del bosc, que a la novel·la el pas del temps havia anat destruint; no sabem d'on ni com, però, gràcies a la recerca de Joan Comasòlives, aquí la tenim.

Preu: barat

Dificultat: cap ni una

Temps: 3 hores ben bones

Ingredients per 4 persones:

Un conill ben maco espelletat

½ pebrot vermell

1 ceba de Figueres mitjana

2 grans d'all

6 cullerades de tomàquet trinxar

Oli verge d'oliva

Sal

Sucre

Pebre negre

Conyac

3 o 4 branquillons de sajolida

2 pastanagues

Brou (col, patata, pastanaga, potes, pedrers i altres menuts de gallina, un os d'espina, un os del genoll de vedella, un braó de xai)

Com es fa:

Abans que res (pot ser el dia abans), prepareu un brou fent bullir els ingredients expressats, i altres que us abelleixin, però que no quedi gaire fort (p. ex. no hi poseu xoriço) ni gaire salat.

Talleu el conill a trossos no gaire petits, que amb 3 o 4 feu plat. Salpebreu el conill i enrossiu-lo amb oli verge d'oliva en una cassola de terrissa o de ferro de mitja alçada. No el tapeu encara que esquitxi una mica, perquè, si no, us quedarà rebullit. Un cop ros, enretireu-lo de la cassola i reserveu-lo. Quan comenci a ser ros, afegiu-hi la ceba i, un cop rossa aquesta, mitja dotzena de cullerades de tomàquet trinxat. Si voleu, poseu-hi un xic de sucre per a corregir l'acidesa del tomàquet, però no gaire. Afegiu-hi la sajolida. Un cop acabat el sofregit, incorporeu-hi el conill, tireu-hi un raig generós de conyac i que faci la xup-xup uns minuts. Cobriu el conill amb el brou i deixeu-lo a foc baix. Al cap d'una hora, tireu-hi un parell de pastanagues tallades a rodanxes i deixeu-lo coure encara un altra hora i mitja, afegiu brou si cal, fins que veieu que la carn se separa tota sola dels ossos, senyal que ja es pot servir. Bon profit