

Da toda una serie de instrucciones prácticas numerando los datos elementales y básicos para la elaboración, conservación y consumición de las conservas, utensilios comunes y referidos a cada tipo de conservación, su descripción, modo de empleo, aditivos, precauciones y recomendaciones previas al consumo. Estas instrucciones siguen después de haber definido y explicado cada uno de los procedimientos de conservación.

Los grupos de recetas de conservas presentados son los que tradicionalmente encontraríamos en el "rebot" de una casa rural catalana: conservas de hortalizas, verduras, frutas, de aceitunas, setas, los derivados del cerdo, de pescados, quesos y licores de fabricación casera. Las recetas siguen todas el mismo esquema, el nombre de la receta de la conserva encabeza la ficha, continúan los ingredientes especificados en gramos o en piezas, sigue por último la descripción de las fases de elaboración y de los utensilios empleados en cada una y, en algunos casos, también se indica en que plato o con que plato se consume.

El volver la vista atrás y decir "que todo pasado fue mejor" no es el "canto romántico", por decirlo de alguna forma, que ha plasmado Dolors Llopart en el contenido de su libro; como ella misma asegura no es este canto a un pasado mejor al que debemos recurrir, porque es consciente, y a lo largo de su exposición lo demuestra, de las limitaciones en esencia implícitas en esta proposición, no obstante, y eso creo yo que es el objetivo fundamental de su trabajo. Pretende que hagamos otra vez nuestras "nuestras tradiciones" viendo en ello una introspección en nuestras raíces y una búsqueda de nuestros orígenes, sacando de lo que es "nuestro" algún provecho para nuestra vida cotidiana. Es evidente que nosotros, "individuos de ciudad", estamos distanciados no sólo física sino culturalmente del campo y de todo lo que supone y se suscribe en este término popular, tradicional, arcaico, natural..... El hecho de que la conservación esté en relación más estrecha con el medio rural que con el urbano es obvio por la facilidad del primero al acceso a los productos agrícolas que sólo en la ciudad es posible a través de los mercados.

Es un libro verdaderamente revelador de un "saber popular", su exposición nos hace atractivo el poder llegar a realizar todo aquello que hacían nuestras abuelas y el hecho de ser víctima de los productos industriales, con todas las connotaciones peyorativas que representa en referencia a la alimentación, te estimula una vez cerrado el libro a poner en práctica todas estas recetas que Dolors Llopart con erudición nos ha presentado a lo largo de su trabajo.