

Què farem?

I finalment, quan l'Agost declina ple de gris i de pluja, Granollers es converteix en una festa.-Esperem que sobre del gris esclatin tots els colors, quan ja es respira "Blau" i es respira "Blanc".

El Mercat dels Dijous ha estat una mena de prelude, la introducció a la Festa grossa.-I la Gran Traca assenyalarà, precisament a dos quarts de vuit l'inici de les Festes; cal tenir les orelles alerta i que l'espetec ho ompli tot.

Llavors, passegeu-vos pels carrers, ompliu la plaça de la Porxada, seguïu Gegants i Cap-grossos a través de la ciutat sencera, escolteu la Banda de música, animeu-vos, correu, salteu, crideu!.-

La Colla dels Blaus s'han encarregat del Pregó de la Festa Major".-Fins a dos quarts de nou a la Porxada, es mantindrà l'enigma: qui s'en farà càrrec del Pregó?, qui serà la personalitat il.lustre?.Tot això no se sabrà fins el mateix moment de començar

l'acte.-Seguidament, el Grup Claca farà de la plaça un "Bosc", el Bosc de les Rondalles, però... naturalment... en Festa: "Festa del Bosc de les Rondalles".

Empolaineu-vos, disfresseu-vos, pinteu-vos, "La Salseta del Poble Sec" és a la Porxada per fer-vos ballar de mil maneres.

DIVENDRES és el dia BLAU, el cel és blau, els textos són blaus, hi ha un formatge que es diu blau, si mireu sota les faldilles d'una pubilla veureu unes calces blaves i en el nen acabat de nèixer li pintaran l'habitació blava.-Tot és Blau, com l'esmorzar, la festa i el cercavila de les deu del matí al barri Ponent.

I em diuen que per acabar aquest matí tenim "L'Arrossada dels Blancs i dels Blaus", però jo penso que també serà pels vermells, grocs, negres, roses, verds, liles, marrons, taronges, sense color, grisos...Vinga noi però, que és per a tothom que tingui gana; a l'hora de dinar, al Parc Municipal.

LA CUINA

ESCALDUMS O COLLS I PUNYS

Plat típic en tot el Vallés. Aprofitament de les peces d'aviram que intervenen en els rostits de Festa Major, o sia doncs amb colls, ales, pedrers, fetges, potes, hodells d'aviram, que després d'ha-ver-les fregit o rostit ho ajuntem en una cassola, si pot ésser de fang, on hem fet un sofregit d'all, ceba, tomàquet; en aquest moment s'hi pot tirar un gotet de bon vi ranci. Ho cobrim d'aigua, o millor de caldo. Quan ja és cuit posem-hi una picada d'alls, julivert, ametlles i uns carquinyolis i els fetges d'aviram. En aquest moment s'hi pot afegir algun acompanyament de pèsols o bolets.

Pep Salsetes

