



[Inici](#) / [Últimes notícies](#) / Vint coses que no sabies sobre la mona de Pasqua

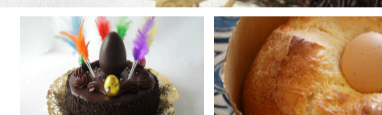
## Vint coses que no sabies sobre la mona de Pasqua

25/03/2024 - 09:41

La [mona de Pasqua](#) és una de les tradicions més arrelades de Setmana Santa. Si bé molts elements relacionats amb aquest cicle religiós van de mal borràs, la mona té una gran popularitat. Padrins de tot el país no deixen de banda aquesta obligació, cada any se'n venen milers i alguns dels pastissers més destacats hi dediquen les seves creacions més arriscades. De fet, un dels punts més interessants de la mona és que és un element viu i en evolució constant, un senyal inequívoc de la bona salut de la tradició. L'oferta de mones al nostre país és molt més variada que no sembla a primer cop d'ull i va més enllà de les modes més comercials. Voleu saber més coses d'aquest costum d'origens i significat incerts?

- La mona més tradicional és la de brioix, de forma arrodonida i coronada amb ous durs.
- Els pastissers anomenen aquesta massa 'cristina' o 'de rotlle'.
- Segons explica Joan Amades al *Costumari català*, la recepta és coneguda des del segle XV i no portava xocolata.
- La xocolata no s'hi va afegir fins segles més tard.
- Aquesta classe de mones no se solen trobar a les pastisseries, però són les més fàcils de fer a casa. Ací en teniu la [recepta](#).
- Els ous són l'element cabdal de la Pasqua a molts indrets d'Europa perquè formen part d'una simbologia relacionada amb l'arribada de la primavera i amb rituals de fertilitat.
- Totes aquestes creences sembla que són anteriors al cristianisme i, com passa molt sovint en el món de la cultura popular i tradicional, foren assumits per la religió.
- A gairebé tot el Principat és tradició que el padrí o l'avi regalin la mona al fillol o als nés.
- La tradició diu que la mona ha de tenir tants ous com anys té l'infant que la rep, i el màxim són dotze.
- Per tant, antigament els fillols rebien la mona fins a dotze anys perquè només es regalava fins que els nens s'havien confirmat (un ritual que abans es feia en aquella edat).
- Una altra variant molt freqüent de mona és el pastís, un dolç fet amb capes de pa de pessic que pot portar crema cremada, xocolata, nata o mantega.
- La decoració es remata amb ous de xocolata, pollets de feltre i plomes d'oca tenyides de colors ben vius.
- De l'evolució dels ous de xocolata, en deriven tota mena d'estructures que reproduïxen casetes, pilotes de futbol i les cares dels personatges de dibuixos animats més populars.
- És en aquest apartat on els pastissers més creatius deixen anar la imaginació per fer peces de xocolata que gairebé semblen obres d'art.
- Actualment, la mona està subjecta a les modes comercials i sempre hi triomfen els temes i personatges més populars de l'imaginari infantil del moment.
- Enguany, els temes més sol·licitats són: la Peppa Pig, la Patrulla Canina i Frozen.
- L'origen i el significat de la mona no són gens clars. Hi ha qui creu que és un terme àrab que vol dir 'regal'; n'hi ha que diuen que és una festa que deriva de la Grècia antiga; també s'hi han trobat possibles arrels romanes i celtes...
- La mona es menja a gairebé tots els territoris de parla catalana: al País Valencià i a Múrcia ha mantingut la forma original d'un brioix amb l'ou dur al damunt i s'anomena 'tonya'.
- La mona tradicional no ha de ser dolça: també es pot menjar acompanyada de productes salats, com ara llonganissa o altres embotits.
- En alguns indrets, el fillol ha de cantar una petita cançó si vol que el padrí li doni la mona. Un exemple seria: 'Pasqua és avui,/ la mona la vull./ Doneu-me la mà/ que us la vull besar.'

[Aquí et deixem amb una recepta de la Mona tradicional.](#)



### Enllaços relacionats

[Més de 40 llibres infantils i juvenils de cultura popular!](#)