

Per què ens mengem la mona?

La recepta més popular data del segle XVI, i no du xocolata




Un pastisser ultima una Mona de Pasqua | Juanma Peláez

La mona de Pasqua és una de les tradicions més arrelades (i dolces) de la Setmana Santa. Aquest dilluns, grups d'amics, famlies i parelles se la menjaran amb molt de gust arreu del territori, ja sigui a casa, a la platja, al camp o en un restaurant.

Molts altres **costums lligats a la religió** van de mal borràs, sí, però aquest perdura i evoluciona, tot adaptant-se als temps ràpids i canvians que ens han tocat viure. **Si sou padrins, us heu de rascar la butxaca.** Per als pastissers, a més, han estat dies de feina intensa, però també agraïda. Molts d'aquests han innovat i han fet cèlebres les seves creacions.

La més popular, sense xocolata

L'oferta de mones a casa nostra, per tant, és molt variada. Més enllà de les més comercials, encara hi no pocs establiments que elaboren les mones tot seguint les indicacions clàssiques. La més tradicional, posem per cas, és de **brioix**, de forma arrodonida i coronada amb **ous durs**. Els entesos anomenen aquesta massa *crística*. Al **Costumari català, Joan Amades** hi va fer constar que la recepta més popular data del segle XVI, i que **no duia pas xocolata**. S'hi va afegir, sembla ser, més endavant, amb l'arribada del cacau americà.



En aquest primer model, els ous són l'element clau. En molts indrets d'Europa se'ls relaciona amb l'arribada de la primavera, motiu que explica també la seva elecció per coronar la massa. D'altres, per cert, els vinculen amb la fertilitat, en un seguit de creences que molt possiblement són prèvies al cristianisme. El cas és que si opteu per aquest tipus de mona, i la voleu fer vosaltres, hi haureu de posar **tants ous com anys tingui el vostre fillol**, amb un màxim de 12.

Les figures de xocolata

Una altra varietat destacada és la mona de pastís, a partir d'una base feta de **diferents capes de pa pessic**, amb una part superior **farcida de mantega**, i a la qual se la pot acompanyar de **nata, xocolata o crema**. La guarneixen amb ous de xocolata o altres figures, ja siguin personatges de dibuixos animats, celebritats o icones locals. A Reus, de fet, els **elements més estimats del Seguici Festiu** poden ser els protagonistes. Els pollets i les plomes decoratives hi faran la resta.

Si pel Dilluns de Pasqua sou al País Valencià, podreu comprovar que de mona també en mengen. A Múrcia, de fet, l'han mantinguda amb la forma original abans comentada, i en diuen *toña*. En clau local, i com a curiositat, cal destacar que al segle XIX va ser costum sortejar mones amb la finalitat de recaptar fons per a les confraries i associacions. **L'etnòleg Salvador Palomar** recull a *La teiera* que en altres poblacions del Camp, com ara **les Borges o Uldemolins**, es feia el mateix.