

# La història de la mona de Pasqua

Segur que alguna vegada algun parent us ha recordat, mentre endrapàveu ous de xocolata, que temps enrere les mones no eren ni de bon tros com les d'ara. De fet, potser és un dels dolços tradicionals que més canvis ha patit en el darrer segle, però que també ha vist créixer més la seva popularitat.

La mona és, sobretot, una tradició del Principat i de València, segons la qual els padrins -en algunes localitats les padrines- regalen, el Diumenge de Glòria o el Dilluns de Pasqua, un pastís adornat amb ous als seus fillols. **Tradicionalment, el pastís era un pa de pessic i els ous eren durs. Ara, però, les varietats són infinites.**

## L'origen

El primer esment de la mona de pasqua el trobem a [Les obres o trobes davall scrítes les quals tracten de la sacratíssima Verge Maria](#) (València, 1474), [el primer llibre imprès a la península Ibèrica](#). En aquest, en una lloança a la marededéu, s'escriuen els versos següents:

*Vos deiunas contral satan quens minaara paschau ab deu la dolça mona*

Més enllà d'aquestes ratlles, resulta molt complicat resseguir la història d'aquest dolç fins als seus orígens. Amb la intenció de resoldre el misteri, s'han proposat [diversos possibles orígens de la tradició](#), que la lliguen a **celebracions antigues del món musulmà o grecoromà, totes elles en exaltació de la primavera i la fertilitat**. Sigui com sigui, la tradició, per molt que ens ho pugui semblar, és de tot menys original. Els padrins regalen tortells -amb ous o sense- en diversos punts dels Pirineus. Arreu d'Europa se celebra la Pasqua amb pastissos dolços i ous. A Itàlia, per exemple, s'elabora un pa de pessic en forma de creu anomenat "Colomba", i a Bulgària, es fa un tortell dolç adornat amb ous pintats (kozunak).



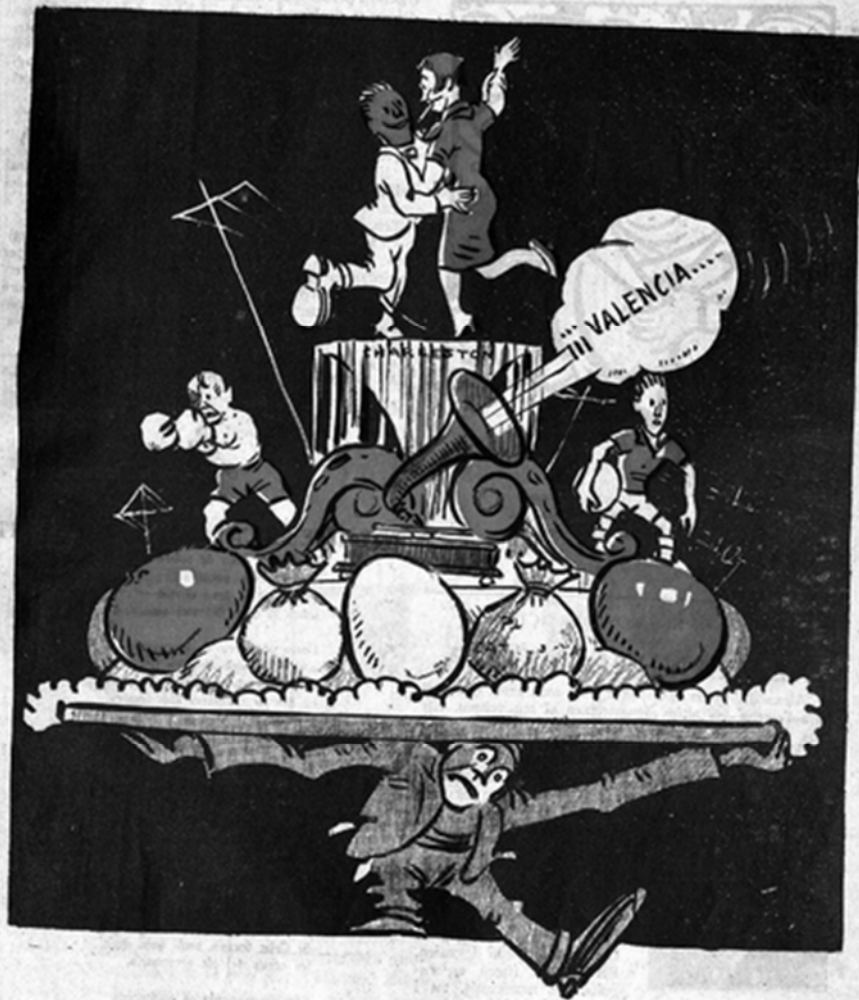
Kozunak, pastís búlgar de pasqua decorat amb ous pintats. Museu etnogràfic de Sofia, Bulgària. Font: Sabina Batlle.

**També és ben coneguda la tradicional recerca d'ous al jardí, típicament anglosaxona, així com el costum nòrdic de decorar ous.** Tradicionalment, al Pirineu, se celebrava el Diumenge de Glòria o el Dilluns de Pasqua menjant truites o ous ferrats a dojo, els quals s'havien estat separant i amagant de la posta diària durant les últimes setmanes.

Per altra banda, els ous de la mona se solien trencar al cap del fillol, un ritu que portava bona sort, semblant a la trencada d'ous que es fa després de la missa de Pasqua als països eslaus. I tot això, per què? **Sigui quin sigui l'origen de la tradició, la pasqua és sempre una celebració de la primavera, de la resurrecció de la natura després del llarg hivern -o després de les restriccions de quaresma-, de la fertilitat i l'abundància.** És en aquesta època, en què el dia s'allarga i les temperatures pugen, que les gallines comencen a pondre més ous, i que millor que aprofitar-ne l'excedent per fer-ne pastissos o utilitzar-los com a decoració? Els ous, a més de simbolitzar la primavera i l'inici de l'any -pensem que fins a mitjan segle XIV l'any començava a partir de l'encarnació de Crist, és a dir, per Pasqua-, són també imatge de la fertilitat, com els pollets, o els conills de les tradicions germàniques -que aquí ens arriben embolicats amb paper de plata i fets de xocolata. Així doncs, potser el menys important seria cercar-ne un origen; trobem tradicions semblants arreu d'Europa i, ben segur, com molts dels nostres costums, és el resultat de moltes capes de cultures diferents, acumulades des de temps immemorials. **Per molt que la paraula vingui d'una arrel o altra, o que es pugui demostrar que grecs o romans menjaven pastissos semblants -no hem d'oblidar que, poc o molt, tots els pastissos s'acaben reduint al mateix- res ens assegura haver-ne descobert realment l'origen.** La celebració de la naturalesa i la primavera pot ser tan antiga com la humanitat mateixa.

## La tradició

Les mones tradicionals, doncs, eren pans dolços adornats amb ous. Ous, evidentment, de gallina, no de xocolata. **S'adornava el tortell amb tants ous com tenia el fillol -fins a dotze, ja que a partir dels tretze anys ja no se'ls regalava la mona-**, i els pastissos podien tenir formes diverses, sovint d'animals o antropomorfes. Al sud, era costum anar-se-les a menjar al camp, després de fer una caminada en família. A finals del segle XIX les mones van començar a canviar: es feren més atractives per la vista i el gust de la canalla, tot aprofitant els nous dolços que cada cop eren més assequibles i donaven més possibilitats. Sobretot es decoraven amb fruita confitada i ous i altres figures fets amb sucre, que a principis del XX van anar evolucionant: a finals dels anys 20, per exemple, ja es feien mones que representaven escenes amb contingut polític o de moda, com la que mostra aquesta il·lustració de la revista [L'Esquella de la Torratxa](#).



LA "MONA" DEL SEGLE XX

La "radio", la boxa, el futbol,  
i vinga pet de "charleston".  
Tal com marxa ara el món,  
no riu és perquè no vol.

Il·lustració de

L'Esquella de la Torratxa. Font: Memòria Digital de Catalunya.

**La xocolata va irrompre amb força al món de les mones per necessitat: la Primera Guerra Mundial va fer pujar molt el preu del sucre i els pastissers es van veure obligats a trobar un altre material per fer els ous de Pasqua. I sembla que ho van encertar. El gran innovador en aquest nou món fou [Josep Santapau](#), un pastisser de Vinaròs que revolucionà el panorama de les mones a Barcelona. A la dècada dels anys 30 els aparadors de les pastisseries més cares de Barcelona començaven a exposar ous pintats i figures impossibles... d'aleshores ençà hauran canviat els gustos i les modes, però poca cosa més.**



Font Sabina Batlle Baró

<https://aboriginemag.com/historia-mona-pasqua/>