

La mona de pasqua

17/03/2021

Origen i significat de la mona de pasqua

La mona de pasqua, de pastís amb ou dur típic del final de la quaresma a autèntiques obres d'art fetes amb xocolata.

L'origen de la mona de pasqua no és molt clar, ja que existeixen diverses celebracions al voltant d'aquest dolç que podrien considerar-se vàlides. El que sí que és cert és que la mona de pasqua és el dolç més típic de la Setmana Santa.

L'origen etimològic en sí de la paraula mona també és molt confús i està construït sota moltes hipòtesis. Algunes teories afirmen que prové del terme àrab "munna", que significa "provisió de la boca", i feia referència al regal d'agraïment que li lliuraven els servents moriscos als seus senyors a l'inici de la primavera. Unes altres diuen que prové del terme llatí "munda", que eren unes paneres amb dolços que els romans oferien durant l'abril a la deessa Ceres. Fins i tot aquesta mateixa teoria té variacions, ja que uns altres assenyalen el terme "munda" a una mena de pa decorat amb ous regalat com a símbol d'amistat. I, finalment, hi ha una teoria que ens retrotrau als temps de la Grècia antiga, en concret a una festa grega dedicada a la deessa Àrtemis anomenada "muniqies".



[Veure imatge](#)

D'on prové la tradició de la mona de pasqua

Existeix molta controvèrsia també al voltant de la tradició cultural i la procedència de la mona de pasqua, però la idea més estesa sembla que correspon a un **costum d'origen pagà que el cristianisme va adoptar com a seu.**

Més enllà de l'origen, queda clar que era una festa relacionada amb l'arribada de la primavera i el renaixement de la vida, relacionant-lo així amb la mort de Jesús per Setmana Santa i la seva resurrecció per pasqua. Durant aquest període, l'església catòlica va dictaminar el dejuni i l'abstinència de diversos aliments, inclosos els ous que guardaven cuits perquè no es fessin malbé. Un cop finalitzada la quaresma, per celebrar el renaixement i acabar amb aquesta abstinència es cuinava aquest típic bescuit, amb l'ou dur per damunt que havien emmagatzemat durant aquest període. Heus aquí l'aparició de la mona de pasqua.

Quin dia es menja la mona de pasqua?

A Espanya, sobretot a la zona mediterrània, la mona de pasqua es menja al final de la quaresma, el dilluns de Pasqua, concretament el dia després del diumenge de Resurrecció. Aquest dia, durant segles, ha estat el més esperat, perquè amb aquest pastís se li posava fi al dejuni de la Setmana Santa, tant és així que aquest dilluns ha acabat anomenant-se “el dia de la mona”.

Fins a quina edat es regala la mona de pasqua?

A l'inici d'aquesta tradició la mona de pasqua era una coca coronada amb sucre i amb el mateix nombre d'ous que anys tingués el nen, sent dotze la xifra màxima d'ous. Per tant, **la mona de pasqua es regalava només fins els dotze anys**, coincidint així amb la confirmació. Avui, aparentment aquesta data no té fi, el padrí continua regalant-la, o no, sense límit fins que li vingui de gust.

Qui regala la mona de pasqua?

Malgrat tota l'evolució que ha sofert aquesta tradició, **continuen sent els avis o els padrins els qui regalen la mona de pasqua als seus néts o fillols** el diumenge de Rams després de la missa. Depenent de les famílies, són ells mateixos els qui recolliran la mona a casa dels padrins. Avui, també es regala el mateix dilluns de Pasqua.

Què és la mona de pasqua?

La mona de pasqua com a tal és un bescuit de forma arrodonida, fet de farina, ou, sucre, sal i decorat amb un ou dur, típic de la Setmana Santa. En realitat, és un aliment molt característic de la pastisseria espanyola, especialment de Catalunya, on ha anat evolucionant a través dels anys. A la regió de Múrcia i la Comunitat Valenciana continuem trobant aquest bescuit com la mona de pasqua original.



[Veure imatge](#)

Ous de pasqua de xocolata

La tradició dels ous de pasqua també es remunta a costums paganes, on l'ou estava sempre lligat a l'arribada de la primavera, a cultes de fertilitat, esperança

[Veure imatge](#)

i renaixement. Amb l'arribada del cristianisme aquest símbol es va adaptar d'alguna manera a la resurrecció de Jesús, guardant aquest paral·lelisme amb el sentit de l'ou com a renaixement.

Quan arribava la pasqua, època en la qual els catòlics romanien en abstinència a causa de la quaresma, **com a solució per conservar l'abundància d'ous durant aquest temps, els cristians catòlics els coïen, els banyaven amb una cera, els guardaven i regalaven als seus estimats com a objectes preuats el diumenge de resurrecció.** D'aquí el seu nom "ous de pasqua". Amb el temps aquests ous es van començar a pintar i decorar, costum que encara persisteix en algunes cases.



Més tard, va arribar la xocolata des d'Amèrica i a Europa, a França en concret, van començar a elaborar ous a base de xocolata. Aquest costum es va popularitzar molt ràpid a Espanya, donant pas als actuals ous de pasqua de xocolata.

Conills de xocolata de pasqua

A ull nu, seguint l'origen de la tradició, els conills de xocolata de pasqua no tenen gaire sentit. No obstant això, el conill al igual que l'ou també és símbol de fertilitat i fecunditat en algunes cultures. Aquesta simbologia ajuda a relacionar-la amb els ous de pasqua.

Malgrat guardar aquesta relació, els conills de pasqua com a regal també tenen diverses versions. **La idea més difosa és que els propis nens creïen que els ous de pasqua els amagaven els conills de Setmana Santa la nit del diumenge de resurrecció.** Aquesta tradició estava molt arrelada al Regne Unit, on els nens durant el dilluns de pasqua jugaven a caçar els ous.

Existeix una altra llegenda on s'explica que un conill va presenciar la resurrecció de Jesús. Per a avisar a tothom del que havia presenciat, el conill va portar un ou decorat com a símbol del renaixement. A partir d'aquest moment, cada any el conill portava ous per recordar aquest esdeveniment.

Amb l'arribada de la xocolata, el conill no va trigar gaire a convertir-se en l'actual conill de xocolata de pasqua.

Figures de xocolata de pasqua

Encara que els ous de pasqua, els conills de xocolata i el típic [biscuit](#) [/shared/.content/recetas/329-Nido-de-Pascua.html] de crema cremada, xocolata o nata siguin els elements principals d'aquesta tradició, s'han anat afegint decoracions de plomes multicolor, pollets, anissos platejats i ous de tots els colors per damunt.

Més enllà d'aquestes mones tradicionals, a Catalunya i Balears les mones de pasqua segueixen en constant evolució. Any rere any, els mestres pastissers se superen oferint figures de xocolata súper arriscades i fent les delícies de grans i petits.

Per tant, a poc a poc els ous de xocolata s'han anat convertint en figures de xocolata en forma de caseta, gossos, avions, pilotes de futbol o dels personatges més aclamats pel públic infantil. Altres [pastissers](#) [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/inspiraciones/334-David-Pallas>], en canvi, deixen volar la seva imaginació fent de la xocolata un [element artístic](#) [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/332-Los-5-sentidos-de...-Christian-Escriba>], dissenyant mones de pasqua que estan a un altre nivell, no sols en l'aspecte deliciós si no també en el preu.