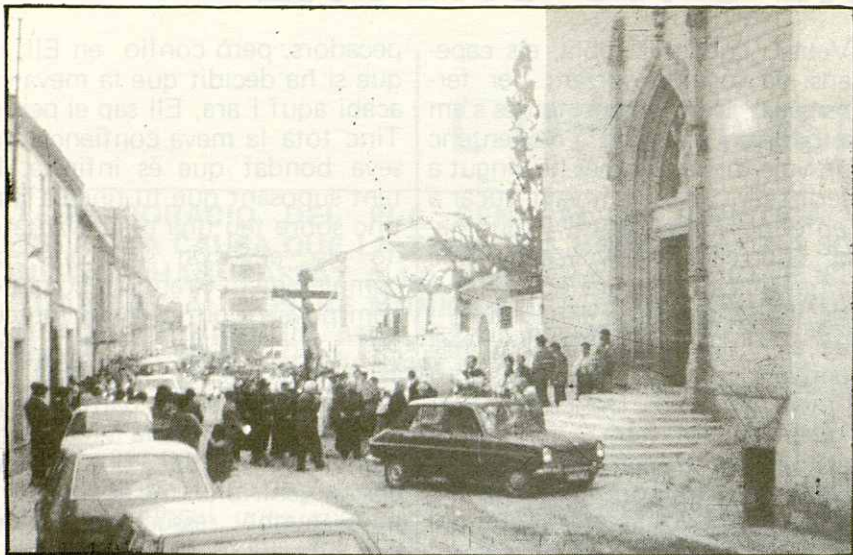


LA MONA DE PASQUA



Per Pasqua la professó és tradicional, però no en menys mesura ho es la "Mona de Pasqua".

Foto Arxiu

Es costum, estès arreu de Catalunya, que els padrins i avis facin present, als seus fiols i néts, d'un pastís fet amb farina, sucre i altres lllaminadures; hi són aplicats un nombre d'ous igual al dels anys de l'infant a qui hom l'ha de donar.

Aquest present es fa fins que es celebra la primera comunió i com aquesta, fins fa poc temps, s'efectuava als dotze anys les mones més grosses mai no passaven de la dotzena. Els ous solen ésser durs, tenen la closca pintada de color i estan engalanats amb altres galindaines populars. Les mones tenen formes variades, segons les localitats: però generalment no solen sortir de la forma rodona.

Abans es pastaven a casa i constituïen un dels pastissos típics de la pastisseria popular casolana. Quan es pastava a casa, les mones eran fetes simplement amb pasta de pa, potser una mica més pastada i millorada. Era ben típic un ninot molt eixancarrat de cames; amb les mans sostenia un ou damunt del ventre, h'hi havia que li posaven l'ou a la boca. Un cop fet

el ninot, hom el portava a coure al forn. Gaudiem de molta fama els forns dels carrers d'En Tarrós i Nou, com també els de la Placeta de la Mercè (Barcelona). Les primeres pastisseries van establir-se vers l'any 1835 i fins uns deu anys més tard no van obrir-se confiteries especialitzades en la producció d'una gran varietat de dolços. Per aquells temps foren conegudes a la nostra ciutat les ensaimades, i l'ametllat fet amb pasta d'ametlles, que va introduir un confiter que havia après l'ofici a Suïssa.

Ara fa un segle, hi havia dues menes de mones. Les més senzilles eran de pasta d'ensaimada i tenien forma de tal. Portaven els ous aplicats al damunt. Costaven a raó de sis "quartos" per ou. Les més grosses eren de sis ous i costaven, per tant, trenta-sis "Quartos" equivalents a una pesseta i vuit cèntims de la moneda d'ara. Les més grosses eren de pasta de tortell i costaven a raó de deu "quartos" per ou.

Les mones de pastisseria són

modernes. Daten, si fa no fa, d'un segle enrera. Els pastissers i confiters van trencar la forma tradicional de les mones clàssiques dels forners i els van donar forma variable. Una de les pastisseries que més van escollir a fer mones fou la casa Massana, del carrer d'En Ferran. Va establir el costum de posar, al cim de la mona, una figureta que representava un mico.

Això va refermar la designació de "mona" al pastís o, millor dir, per a la vella coca.

La primera mona representativa d'una escena, de què tenim notícia, fou feta per la Pasqua de l'any 1875, i representava el conseller Joan Fiveller jurant fidelitat a la ciutat abans d'anar a reivindicar el dret ciutadà davant del rei Ferran D'Antequera.

Els infants d'abans havien après una fórmula especial per saludar als padrins, quan anaven a cercar la mona:

"Déus vos guard, padrí;
La Pasqua ha vingut;
Doneu-me la mona
i Déu us dó salut".

Antigament, cap infant no restava sense mona; als qui no tenien padrins, els comprava els oncles, i en llur defecte, els pares. Els padrins comencen a donar la mona als fiols des que aquests tenen dos anys i continuen donant-los-la fins als dotze.

Per donar una idea de la intensitat del costum de la mona, direm que l'any 1925 es van vendre a Barcelona més de cent mil mones, per la producció de les quals van comprar-se uns trescents mil ous i uns cent vint sacs de sucre.

El dilluns de Pasqua mengeu mona i bon profit.

ISABEL M. VERA
Del Costumari Català

CATALUNYA, 12 - Tel. 842 07 19
LA ROCA

JOSEP GIRBAU FABREGAS

Tarragona, 3 - Tel. 849 00 88
GRANOLLERS

JURÍDICA, LABORAL,
GRUP
ASSESORIA
CONTABLE, FISCAL

Descubra las ventajas
de un grupo seguro.



El grupo UAP ha estado siempre a la vanguardia en el mundo del seguro. Decir UAP es hablar de uno de los grandes aseguradores, pero también es mencionar el futuro de generaciones.

Grupo Asegurador UAP, Unión Española
SUCURSAL REGIONAL PARA CATALUÑA Y BALEARES
Pv de Gracia, 33-Tel. 3181678-BARCELONA 08007