

R

ÒSCAR GÓMEZ

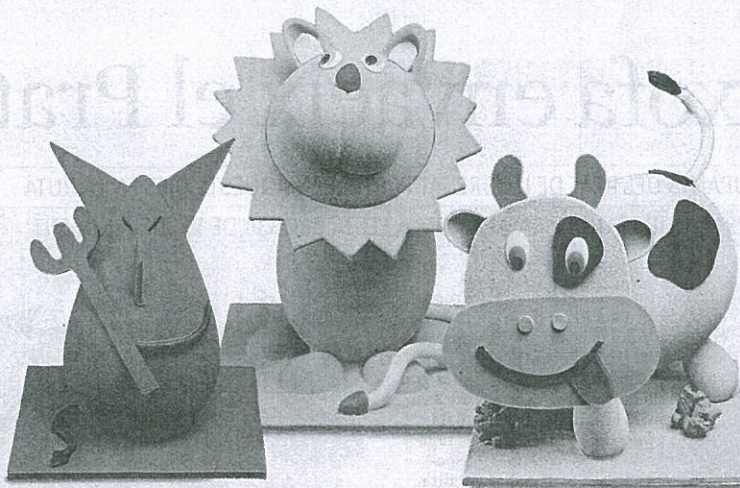
Tenim constància que durant el segle XV la mona de Pasqua ja formava part del fet gastronòmic català. Aquest pastís coronat amb ous és probablement un dels dolços més antics del nostre receptari. Sovint l'etimologia ens ajuda a copsar edats. En aquest cas l'origen de la paraula mona es discuteix entre el *monus* romà (regal en forma d'ou cuit amb pasta de pa) i el *muna* morisc (regal que els musulmans feien als seus amos i senyors), dues opcions que ens permeten gaudir de cada queixalada amb perspectiva històrica.

Aquest origen és comú a altres pobles peninsulars, i de fet a molts territoris encara es preparen pastissos dolços i salats, com els *hornazos*, tots decorats amb l'ou metafòric i vital. És a casa nostra on aquest pastís primitiu ha canviat tant que les mones actuals serien difícilment reconeixibles pels nostres avantpassats. Antigament eren uns pastissos frugals, fets de pa o coca i decorats amb tants ous de gallina com anys tenia la criatura a qui se li regalava – amb el límit de la dotzena, moment tradicional en què l'infant feia la comunió.

Una delícia catalana

Va ser a mitjan segle XIX quan es va iniciar el camí de la riquesa ornamental: hi apareixen el sucre caramel·litzat, les ametlles encrucades, les confitures... La incorporació de la xocolata en les decoracions va empènyer fort per arribar fins a les mones actuals, amb una tendència a reduir-ne la mida i a alleugerir la càrrega calòrica.

El mestre Christian Escribà ens descriu la mona com "probablement la faceta més internacional que tenim els pastissers catalans. Que ningú oblidí que les mones, tal com les coneixem avui en dia, són un invent del nostre país i una de les tradicions més originals, sorprenents i evolutives dins el calendari pastisser de Catalunya". A Pastisseria Escribà (Gran Via de les Corts Catalanes, 546) es prenen seriosament la tasca de reivindicar-ne l'origen català. "La gran mona d'aparador és una obligació i un agraïment als nostres clients, i un recordatori internacional de l'origen d'aquesta tradició que fa un parell d'anys ha traspasat les nostres



Les mones de La Pastisseria.

Ja tens la mona?

LA TRADICIÓ MUTANT: MONES CADA COP MÉS LLEUGERES, MÉS CREATIVES I SEMPRE BONES

fronteres. Hem de recordar i subratllar mediàticament que els pastissers catalans van ser els primers a fer-les".

Als seus expositors tenen una gran col·lecció de mones amb dissenys molt creatius: "Cada any dissenyem personatges, paisatges i figures que surten del departament creatiu d'Escribà". Anar a buscar la mona al seu local modernista al bell mig de la Rambla té un extra de romanticisme i modernitat, tot i que a Gran Via hi tenen, per motius d'espai, molta més varietat.

Albert Badia Roca, de **Badia Roca Pastissers** (Bassegoda, 56) ens explica que treballar en pastissos que saps positivament que són per a la canalla aporta un plus d'energia positiva a la feina. "Les mones són un producte pensat per agrair als infants. Per tant, han de ser simpàtiques i acolorides, però sobretot han d'estar elaborades amb xocolata de bona qualitat. Promocionem molt l'ús de la xocolata de qualitat, per educar el paladar dels més petits". També aclareix que les mones dels darrers

anys són en general pastissos més lleugers i digestius que els que es feien fa tan sols alguna dècada i es mostra partidari de reivindicar la gran dedicació que suposa la creació artesana a la pastisseria. Proposa crear unes rutes de Pasqua per "poder gaudir de diferents elaboracions, ja que són productes molt treballats, dignes de ser valorats pel sabor, la qualitat i l'estètica". Reivindica de nou la feina del gremi amb un contundent: "Estem en contra de la serigrafia de la xocolata, ja que perd l'encant artesà i és

una manera dels industrials de dinamitar el mercat".

Aquesta tendència de pastissos lleugers, amb un pa de pessic ben molsut i una certa contenció dietètica, també la destaca Carles Mampel, de la **Pastisseria Bubó** (les Caputxes, 10), que ens recorda que "les mones han evolucionat molt. Ara tenen menys sucre, menys greix. Tot és més lleuger. Les de fruita confitada ara les fem amb fruita fresca, que agrada més i engreixa menys. La nostra pastisseria, a part de ser bona, ha de ser al més sana possible". En tot cas, aquesta evolució sembla no afectar alguns elements bàsics que entenem que ha de portar una mona. "Als nostres pastissos de mona sempre hi posem una peça de xocolata i unes plomes".

Mones d'avantguarda

La faceta creativa i l'exigència tècnica de la mona il·lusiona tots els mestres pastissers amb qui hem parlat. Si durant l'any hi ha una jornada on l'orfebreria del cacau els converteix en veritables estrelles aquesta és el Dilluns de Pasqua. A banda de les figures mediàtiques, sembla que es va imposant el gust per propostes més originals. En aquest sentit, Josep Maria Rodríguez de **La Pastisseria** (Aragó, 228) ens explica que "treballem molt amb figures d'animals, i ja fa algunes temporades que triomfa el dimoniet simpàtic com a paradoxal element decoratiu. La tendència és que les mones siguin més petites que abans, i sempre divertides". A La Pastisseria centren la seva creativitat totalment en aquest ingredient.

Entre totes les escultures de xocolata destaquen per la seva modernitat i estètica minimalista les d'**Oriol Balaguer** (Sant Gregori Taumaturg, 2), que també ven les seves mones a Madrid amb notable èxit. O les de la pastisseria **Ochiai Takasi** (Comte d'Urgell, 110), que, malgrat el seu deliciós ADN gastronòmic japonès, participa des de fa quasi trenta anys en aquesta tradició catalana.

Sembla evident que als pastissers encara els queden moltes ganes de continuar afinant i millorant la mona. Això sí, dibuixant-nos cada any un petit somriure de nostàlgia i fent que acabem l'apat lleplant-nos els dits. Això sempre.



L'encís dels palaus russos es trasllada al paladar amb aquesta espectacular mona d'Escribà.

SUPLEMENT DE "LA VANQUARDIA"

QUIFEM 17/04/2014

26