



L'origen de la paraula mona ve del vocable àrab «muna» que significa obsequi...

És costum estès a Catalunya que els padrins i avis facin present, als seus fillols i néts, un pastís fet amb farina, sucre... on hi trobarem un nombre d'ous igual als anys de l'infant a qui hom l'ha de donar. Aquest present comença quan els fillols tenen dos anys i es fa fins que es celebra la primera comunió, i com que aquesta, antigament, s'efectuava als dotze anys, les mones més grosses mai no passaven de la dotzena d'ous i les més petites de dos.

El bon fillol havia d'anar a buscar-la a casa dels padrins o avis, tot «endiumenjats» després de missa de Pasqua (ó Pasqua Florida); al dia següent faran una sortida familiar al camp on la mona seran les postres més esperades.

Abans, es feien a casa, i constituïen un dels pastissos típics de la pastisseria popular ; eren fetes de pa i adoptaven la figura d'un animal; després de pasta d'ensaimada i tenien forma de tal, on tenien els ous aplicats al damunt, també les podíem trobar de pasta de tortell. Les mones de pastisseria són modernes, daten d'un segle enrere i és aquí quan se li dona la forma rodona que trobem avui amb els motius variats sobre la mateixa, perden així l'exclusivitat de l'ou...

padrins i fillols, molt bona pasqua !