

# Patata Santa

¿TE HAS COMIDO UNA MONA ALGUNA VEZ? Y NO ESTAMOS HABLANDO DE NINGÚN ANIMAL

Núm. 2



03

## **INTRO**

comerse una mona en tiempos de confinamiento

05

## **CUANDO ESPERAS ENCONTRATE UN SIMIO Y LO ÚNICO QUE VES SON HUEVOS**

te lo contamos

06

## **¿ES LA MONA SÓLO UNA COSA DE NIÑOS?**

yo quiero mi mona y tengo 45

07

## **¿Y LO DE LOS POLLITOS AMARILLOS?**

¿será por los huevos?

08

## **DEL HUEVO AL CHOCOLATE, PASANDO POR MESSI**

así es la historia de la mona

09

## **EN EL MUNDO MONIL TODO ES POSIBLE**

te hablamos de Christian Escribà, el pastelero que cada Pascua hace magia

10

## **PERO, ¿TODAVÍA SE VENDEN MONAS?**

alucinarás cuando te enseñemos los números

12

## **EN OLOT SE ROMPE LA MONA PARA LOS NIÑOS/AS SIN PADRINOS**

una mona de 2 metros de alto y 135 kg. de peso

15

## **CÓMO SE COMEN LA MONA VALENCIANOS Y VALENCIANAS**

¡y que viva la fiesta!

# Comerse una mona en tiempos de confinamiento

TEXTO: MARTA HUERTAS CIURANA  
FOTOGRAFÍAS: MARTA HUERTAS Y PACO MARTÍN

*El lunes de pascua es el día de comerse **la mona** en Catalunya, Comunidad Valenciana, Murcia y Baleares. Este año muchos niños y niñas se quedarán sin ella, o la traerá un mensajero de Glovo a casa o tendrán que apañarse con un pastel cocinado a ritmo de live de instagram.*

Si estas ultimas semanas hubiésemos podido pasear por la calle, como solíamos hacer antes, nos hubiesemos dado cuenta de una cosa: la mayoría de las pastelerías estarían a reventar de monas, de plumas y huevos de colores, de pollitos amarillos y de auténticas obras de arte de chocolate.

Y todos los niños y niñas pasarían por delante de esos escaparates rebosantes de dulce, con esa duda maravillosa de no saber qué mona podría ser la suya, si su padrino atendería a sus deseos y se haría realidad el sueño.

¿Que todavía no sabes qué es la mona? Pues es el nombre que se le da al dulce que se come el lunes de Pascua en determinadas zonas de España, sobretodo Catalunya y la Comunidad Valenciana.

Parece ser que es una costumbre de origen pagano que el cristianismo asimiló. Simboliza el final de las abstinencias de la cuaresma y el permiso para disfrutar y pasarlo bien (no caerá esa breva este año).

Hay bastante consenso en el hecho de que la palabra deriva del árabe antiguo *mûna*, que significa 'regalo' o 'provisión de la boca'. Según esta teoría la *mûna* sería el tributo en especias que se pagaba sobre el arrendamiento de las tierras y que consistía en cocas y huevos duros, entre otros.

En este artículo te contamos algunas curiosidades más de este dulce en Catalunya, nos colamos en el momento en que dos niños eligen su mona y nos acercamos a la "rompida de mona" de Olot (Girona) y a la tradición de la mona en Valencia.

**eres dulce  
como las  
cocas de  
pascua**

REFRÁN POPULAR





Parece ser que antiguamente durante la abstinencia de Semana Santa los cristianos recogían los huevos desde el miércoles de ceniza, y luego los bendecían el sábado santo para repartirlos entre amigos y familiares el día de Pascua.

Los huevos se pintaban de colores (rojo para la sangre de cristo, amarillo, etc.) Y en Francia, al terminar la misa del Domingo de Resurrección, se le ofrecían al rey pirámides de huevos dorados, que luego el monarca repartía entre la corte.

Según el *Costumari Català* de Joan Amades, la mona ya es citada con este nombre en el siglo XV. Y se calcula que su origen puede ser todavía más antiguo. En un principio este

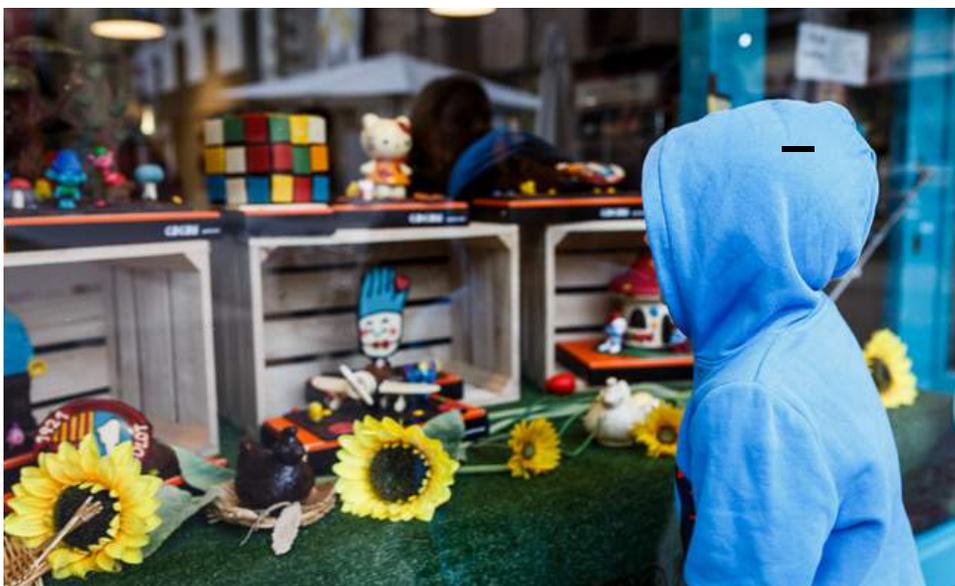
dulce era una coca redonda elaborada con una base de brioche con huevos duros encima.

Con el tiempo fue evolucionando, incorporando nuevos elementos y tomando nuevas formas. En la zona de Catalunya la evolución llegó con la llegada del chocolate desde América en el siglo XVI y los maestros pasteleros cambiaron los huevos duros por huevos de chocolate y otras florituras hechas con chocolate. En la zona de Valencia se mantuvieron los huevos pero se les dio color y la coca tomó formas diversas como animales, etc.

Aún así todavía hay muchos sitios en los que encontrar la mona original.



## ***Quando esperas encontrarte un simio y lo único que ves son huevos***



## ¿es la mona sólo una cosa de niños?

La tradición en Catalunya dice que son los padrinos o abuelos los encargados de regalar la mona a su ahijado/a o nieto/a (a las madrinas les corresponde regalar la palma del domingo de Ramos). Pero claro, teniendo en cuenta los tiempos en los que vivimos, en los que cada vez hay menos bautizos, pues ya, lo de ser padrino o madrina, se configura un poco "a dedo".



Antiguamente se regalaba una mona con tantos huevos como años tuviera el niño o niña, hasta un máximo de 12, que era la edad de la confirmación. Por lo tanto, recibir la mona te dejaba clara tu categoría como niño y dejar de recibirla confirmaba tu paso a ser mayor.



Así que ahora, con tanta variedad y tanto escaparate, pues hay que ser un poco vivo/a. Si eres pequeño, intenta camelarte al padrino y transmítele bien lo que te gustaría, no te cortes. Y si eres el padrino, para un poco la oreja que el día de la mona sólo hay uno y enróllate.

En las fotos, Nil y Roc de la familia García Huertas, en plena negociación.

# ¿Y LO DE LOS POLLITOS?

Si siempre te preguntaste qué hacían tantos pollitos amarillos en las monas, pues parece ser que su origen se encuentra en una idea del pastelero barcelonés Lluís Santapau, de la desaparecida Confitería Mora de Barcelona. En los años 40 ponía puertas y tejados a los huevos de chocolate para simular casitas para pollitos, que desde entonces, se volvieron imprescindibles en las monas, sobretodo en Catalunya.



**CUALQUIER EXCUSA PARA SALIR Y REUNIRSE SIEMPRE HA SIDO BUENA, PERO ESTOS DÍAS, LA VALORAMOS MÁS QUE NUNCA.**

En Catalunya el lunes de pascua es festivo, y tradicionalmente, en muchos pueblos y ciudades, los grupos de gente se han reunido para comer la mona juntos. Hacer una pequeña excursión e irse al monte a merendar. Era el momento de cantar, charlar y jugar. Se había terminado la Cuaresma.

En algunos lugares, el ahijado o ahijada tiene que cantar una pequeña canción si quiere que el padrino le dé la mona. Un ejemplo sería: "Pasqua és avui, / la mona la vull. / Doneu-me la mà / que us la vull besar". (Pascua es hoy / la mona quiero / dadme la mano / que os la quiero besar).



## del huevo al chocolate, pasando por Messi

La llegada del chocolate de América abrió las puertas a una creatividad pastelera desbordante, y en las monas de Pascua esto se hace evidente más que nunca. En Catalunya los pasteleros aprovechan el momento para desplegar todo su arte e intentan crear obras que fascinen a los más pequeños, pero también que consigan captar la atención de los mayores.

Lo curioso e interesante del tema es que las monas acaban siendo siempre un reflejo de la sociedad del momento. Observando las monas de pascua de las pastelerías cada año se sabe perfectamente qué película ha estado de moda entre los más pequeños, o qué cómic, o libro, o qué videojuego y como no, qué jugador de futbol. Por eso no te extrañe ver monas de pascua que son campos de futbol perfectamente replicados en chocolate, con chocolate tintado en verde simulando el césped, unas mini porterías de chocolate blanco y la cara de Messi estampada en chocolate.

Este año 2020, nos ha tocado vivir el lunes de Pascua confinados en casa en plena crisis del coronavirus. Es por eso que algunas monas han querido plasmar esta realidad y ya se han visto alguna figuras de chocolate con mascarilla sanitaria, como la de arriba, de la [pastelería Caelles de Reus](#). En la foto de abajo huevos de Pascua de chocolate de la [pastelería Ferrer de Olot](#).



# En el mundo monil todo es posible

Si tenemos que destacar a alguien en el mundo de las monas de pascua de chocolate este es Christian Escribà de la pastelería Escribà de Barcelona. Él es el pastelero del doble salto mortal y siempre hace lo nunca visto. ([mírate este video si quieres ver cómo se planifica la Pascua en Escribà](#)). Cada año todo el mundo espera cual será la mona gigante que adornará su escaparate. [El año 2019 construyó una mona de chocolate de un metro y medio en honor al aniversario del tranvía de Barcelona](#). Te dejamos aquí un enlace al video en el que se puede ver todo el proceso de construcción de esta mona, porque es absolutamente fascinante.

El día de la mona de 2020 será muy diferente al resto por culpa del COVID-19. Cada pastelería ha tenido que decidir si vende monas a domicilio o si cierra el chiringuito. Escribà, con una tradición pastelera a sus espaldas desde 1906, tiene clara una cosa: si ni la guerra civil fue capaz de parar la tradición de la mona, no será él quien la rompa ahora por el coronavirus, y las envía gratis en el área de Barcelona. Y se suma a la campaña **Cap nen sense mona** del [Gremio de Pastelería de Barcelona](#) para pasar la fecha a la segunda pascua: el día 1 de junio.

## MONSTRE DE COLORS - FIGURA

↗ 22x22 cm

90€



## MONSTRE DE COLORS - FIGURA

↗ 22x22 cm

90€





## ¿PERO, TODAVÍA SE VENDEN MONAS?

---

Buena pregunta. Pues veamos. Todo depende de si estamos confinados o no. ¿Cómo tenemos que vernos, eh? En situaciones normales, en una Pascua normal, en Catalunya se venden más de un millón de monas. Para las pastelerías este ingreso representa entre un 25% y un 35% de la facturación anual. Te puedes imaginar el desastre estrepitoso que ha supuesto tener que vivir este lunes de Pascua en casa.

El nivel de ventas en situación de normalidad refleja el hecho que regalar la mona es una tradición que se mantiene viva y arraigada. Por eso vale la pena cuidarla. Y por eso apoyamos la iniciativa **cap nen sense mona** para celebrar de nuevo el día de la mona como dios manda el próximo 1 de junio. Esto es una cadena. Un *win to win* en el que todos ganamos.



***La mona gigante de la pastelería Cacaou de Olot (Girona), 2 metros de alto y 132 kg. de peso***



## En Olot se rompe la mona para los niños y niñas que no tienen padrinos

Hace doce años que en la plaza mayor de Olot (Girona) se rompe una mona gigante para todos aquellos niños que no tienen padrinos y, por lo tanto, no recibirán mona. Por eso, todos los pedazos de chocolate que salen de romper la mona se reparten entre todo aquél que quiera ir hasta allí.

Lluís Riera, el responsable de la pastelería Cacau de Olot y creador de la iniciativa, quiso crear algo al estilo de las fallas valencianas y así surgió esta iniciativa.

El pasado año la figura gigante estuvo dedicada a los Xuklis, dibujos infantiles que se han pensado para hacer más agradable la estancia en una casa que acoge niños enfermos de cáncer durante su tratamiento.



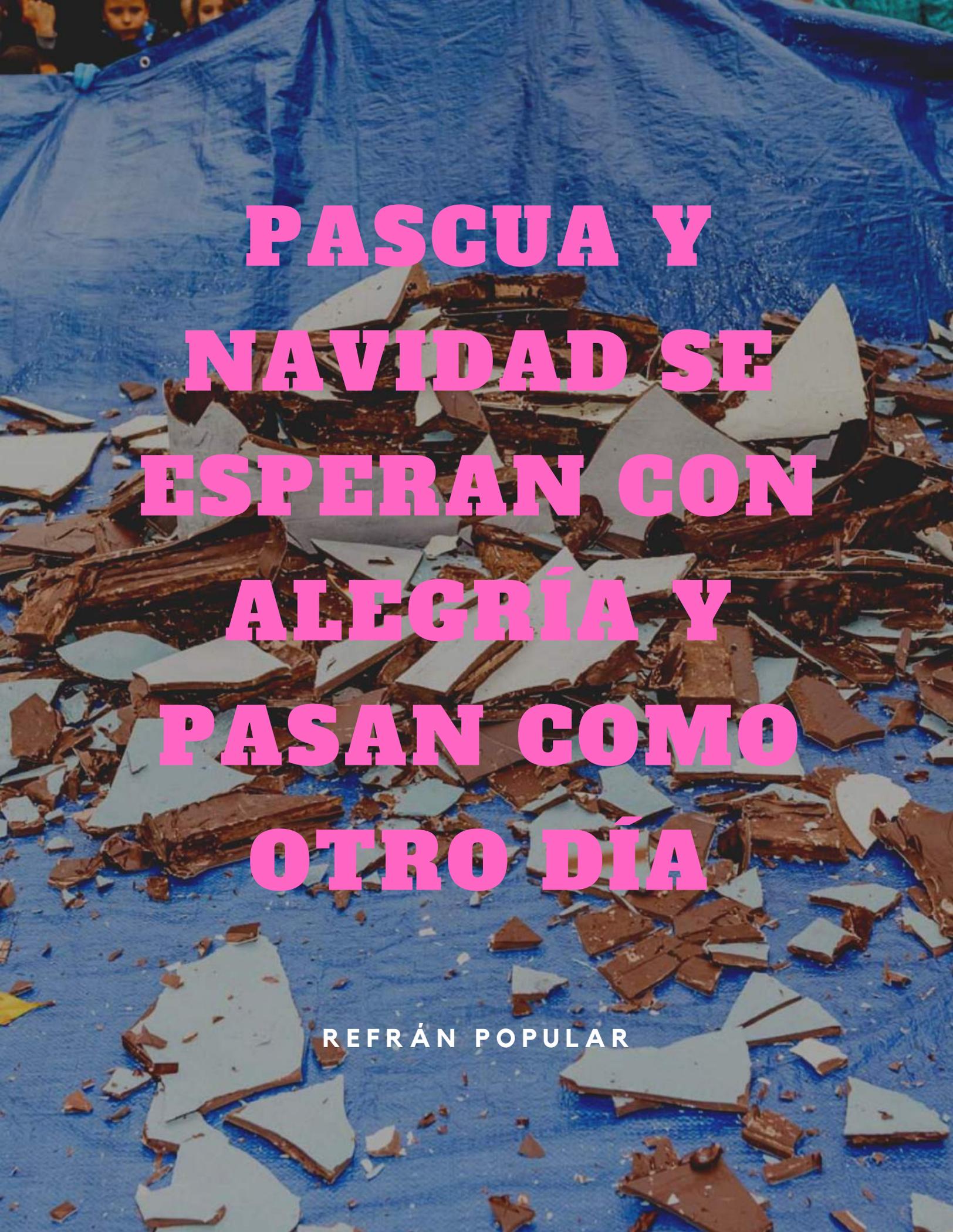


# !QUE LA ROMPA, QUE LA ROMPA!

---

Al grito de "*que la trenqui! que la trenqui!*" (¡que la rompa, que la rompa!) se empezó a derrumbar esta figura de chocolate de más de 2 metros de altura y 132 kg. de peso en medio de la plaza.

Caras de sorpresa, bocas abiertas, el olor del chocolate llegando a todos los rincones de la plaza y otro lunes de Pascua mágico y emocionante.

A blue tarp is spread out, and it is covered with numerous broken pieces of chocolate. The chocolate pieces are in various shapes and sizes, some showing the white filling and others showing the dark chocolate shell. The background is a solid blue color, which is the tarp. The text is overlaid on the center of the image.

**PASCUA Y  
NAVIDAD SE  
ESPERAN CON  
ALEGRÍA Y  
PASAN COMO  
OTRO DÍA**

REFRÁN POPULAR

# 'ACÍ EM PICA. ACÍ EM COU. ACÍ EM MENGE LA MONA I ACÍ T'ESCLAFE L'OU'.

Cómo se comen la mona valencianos y valencianas



En Valencia a la mona se la llama también Tonya, Panou o Pa socarrat, y es habitual irse a la sierra a merendar la mona el lunes de Pascua, con sobrasada o longaniza de Pascua y chocolate. Aquí no hay padrino que te dé la mona, cada cual compra la suya, la hace en casa o recoge alguna de las que reparten los fiesteros. Y hay una guasa, muy extendida y popular, que consiste en romperte la cáscara del huevo duro en la cara si te pillan despistada mientras se canta esta canción: "*ací em pica, ací em cou, ací em menge la mona i ací te esclafe l'ou*" (aquí me pica, aquí me escuece, aquí me como la mona y aquí te rebiento el huevo")



## La mona en Valencia y una pascua que dura el doble

Fotografías: Paco Martín

Hemos tenido la suerte de poder meternos en una casa valenciana estos días (a través de la fotografía, claro) para enseñarte estas monas caseras y tradicionales. La familia Martín-Castellano nos manda estas fotos de lo que han estado preparando estos días de encierro. En el centro el típico Pa socarrat, que muchas veces se cubre de clara montada en lo alto en el momento de meterlo en el horno. Es muy popular el uso de obleas en la base, que también se meten en el horno.

## la mona en Valencia



Fotografías: Paco Martín

*En la Comunidad Valenciana la Pascua dura una semana más, o sea, empieza el jueves santo y termina una semana después del lunes de Pascua, ya que es San Vicente Ferrer, el Patrón de la Comunidad. Así que valencianos y valencianas se reúnen durante esta semana con amigos a merendar, para ir al campo a comer la mona, etc. Y pueden comer mona durante los 8 días festivos. Las pastelerías preparan las monas y los fiesteros las reparten a todos los niños.*

# BONUS TRACK



Uno de los famosos y esperados escaparates de la pastelería Escrivà, en Barcelona, muy bien custodiado.



# Más información

GREMIO DE PASTELERÍA DE  
BARCELONA

PASTELERÍA ESCRIBÀ (BARCELONA)

PASTELERÍA FERRER (OLOT)

PASTELERÍA CACAU (OLOT)

LA CASA DELS XUKLIS

# créditos

TEXTO / MARTA HUERTAS

FOTOGRAFÍAS / MARTA HUERTAS Y PACO MARTÍN

## **contacta con nosotros**

[patatasanta.info@patatasanta.com](mailto:patatasanta.info@patatasanta.com)

## **buscamos colaboradores**

Si te gustaría contar historias como ésta para nuestra revista, escríbenos.

Queremos conocerte.