

**Les
nostres
mones**

origen i elaboració



Les nostres mones

La Pasqua de Resurrecció al Montsià

El Diumenge de Pasqua era el dia esperat, especialment per la canalla que sortia aquesta tarda al camp per a menjar-se les mones, elaborades a casa amb tanta cura, seguint les receptes guardades devotament en una llibreta de fulls grocs i tapes atrotinades que l'àvia heretà dels seus avantpassats. Els petits, seguien el flat delator amb més encert que els gossos perdiguers, mentre la iaia s'afanyava a canviar de lloc el paner per tal de lliurar-lo de les nostres incursions rapinyaires.

A desgrat de les monumentals mones de xocolata i d'altres ingredients, les nostres dones mantenen la tradició pastant-les a casa, si bé la cocció ha sofert canvis. Antigament es feia en uns fornets de rajoles refractàries, d'elegant forma arrodonida, emblanquinats, on també s'hi coïa el pa casolà; se'n conserven alguns encara que ja sense funcionament. Va seguir el costum de portar-les a la fleca, la qual cosa permetia una elaboració més acurada, afegint-se la comunicació amb d'altres dones que, amb el safareig, eren un punt de



Les nostres mones

Reunió, donant lloc a aquella dita tan popular: "Al forn i a la bassa tot se passa". Avui domina l'electrodomèstic.

Cada poble de la comarca acostumava a acudir a un indret comú, reunint-se per a menjar-se la mona, sempre a l'aire lliure i el més prop possible d'alguna font, potser per dissimular la presència dels carretells d'un vi o xampaineta que treia les penes. Els desplaçaments es feien a peu o en carro, sovint guarnits amb garlandes, estirats per cavalls que escampaven les alegres notes dels cascavells i de les campanetes daurades, no sempre en harmonia amb uns cants que solien ratllar límits poc convenients per a la canalla. Transport avui en regressió donada l'abundància de vehicles que conviden a fer desplaçaments més llargs i costosos. Mantenim encara els trajectes curts les famílies que disposem de cases al camp, aquelles amb fills petits i també els que volem conservar les tradicions.

Ens han cridat l'atenció les peculiaritats i diferències observades en els diferents pobles del Montsià, especialment el procés d'elaboració de les mones i d'altres pastissos típics de la Pasqua: micos, reganyats,



Les nostres mones

farinoses, bollos ... de vegades farcits amb cabell d'àngel o massapà, pintades amb ou i guarnides amb ous durs, fruites confitades, ensucrats o amb anissets de colors. Per a mantenir les nostres tradicions, ens permetem oferir un repertori de receptes, la majoria de les quals compten amb segles d'existència, transmeses de generació en generació. Paga la pena fer-les a casa, trieu qualsevol fórmula, totes són bones.

Text de Màrius López i Albiol.

Revista Gresol Tradicions i Costums. N. 12. (1998)



Les nostres mones

Recepta de Mones de Pasqua

Ingredients:

- 1 litre d'oli d'oliva
- 250 ml d'aigua*
- 250 ml de llet*
- Pell de llimona ratllada
- Farina
- Ou per pintar
- Anissets
- 10 ous
- 500 grs. de sucre
- 100 grs. de llevadura fresca
- Un polsim de sal
- Cabell d'àngel
- Ous durs per decorar
- Matafaluga

* L'aigua i la llet s'infusionen amb matafaluga i després es cola.

Com passa amb moltes receptes tradicionals, cada família té la seva pròpia recepta de mones de Pasqua. Val a dir que totes són bones. L'important és que aquest dolç tan típic de la Setmana Santa continue formant part de la gastronomia popular de les Terres de l'Ebre.



Les nostres mones

Elaboració:

Es desfà la llevadura amb els líquids (millor si estan tebis). Després s'afegeixen els ous, el sucre, la sal, l'oli i la llimona ratllada. Quan està tot ben



remenat, s'afegeix poc a poc la farina, fins que quedi una pasta que no s'enganxi a les mans. Treballar la massa enèrgicament, per a que quedi ben toba. Embolicar-la amb un drap net i tapar-la amb una manta. Deixar-la reposar entre vuit i nou hores a un recipient prou gran per a que la massa tingui lloc per augmentar, una mica més del doble.

Agafar porcions de pasta i fer tires llargues i estretes. Posar el cabell d'àngel al damunt i enrotllar fins que quedi tancada. Posar a una safata de forn i donar-li la forma de rodona allargada. Després pintar amb l'ou batut. Posar a un extrem l'ou dur i subjectar-lo amb dues tiretes creuades fetes amb la mateixa pasta. Decorar amb els anissets. Posar al forn (prèviament escalfat) a temperatura mitja 150/160° fins que la mona estigui daurada. Amb la mateixa pasta també es fan farinoses (farcides) i reganyats (sense farcir).



Recepta i imatges: www.amposta.info

Les nostres mones

Alcanar: Pasta de mona

2 ous, llevadura de pastilla, aigua de bullir matafaluga, sucre i farina. Fer una massa molt lleugera. Deixar-la fermentar abrigada i amb calentor fins que estigui ben tova. Es guarneix amb ou i s'hi posen confitets de colors (informant Remei Carapuig).

Amposta: Pasta de 24 hores

12 ous, 1 kg. de sucre, una tassa d'aigua de bullir-hi matafaluga i salindra, una ratlladura de llimona, una tassa d'oli d'oliva, mig quilo de creixent (llevat pastat) més una mica de pastilla, un quarteró de farina (2,5 Kg.). La pasta ha de reposar 24 hores abrigada per afavorir la fermentació, abans d'enfornar-la.

Guaniment amb ous durs, pintades amb ou i ensucrades (informant Joan Alemany Bergamasquí). Segons una tradició recollida per Josep Pont Martí "Pepe lo Remuntat" el nombre d'ous durs era l'indicat pel capellà en anar a confessar-se per Setmana Santa.

Freginals: Pasta de salindra

6 ous, 1 Kg. de sucre, ½ Kg. de creixent, ½ Kg. de llevadura pastilla, 3 gots d'aigua de bullir 2 cullerades de salindra i 1 de matafaluga, 2 gots d'oli d'oliva i 2 ½ Kg. de farina. Abrigada fins pujar i estar ben tova (informant Maria Accensi Verge).

Les nostres mones

Godall: Pasta de mona

3 ous, 3 tasses de sucre, 1 tassa de llet, 1 tassa d'oli d'oliva, ratlladura d'1 llimona i 2 cullerades soperes de bicarbonat. Aquesta pasta només requereix poc més de ½ hora de repòs, abrigada (informant Cinta Cervera Albiol)

La Galera: Pasta de mona

1 ½ onzes de saliandra, matafaluga i canyella (onza=30 gr.), 1 lliura de creixent més una mica de llevadura de pastilla, 1 lliura d'oli d'oliva (lliura=400 gr.), 12 ous, ½ Kg. de sucre i 1 quarteró de farina (quarteró=2,5 Kg.). Es pasta al mig dia del Dijous Sant; s'ha de trencar molt la massa. Deixar en repòs dintre d'un cabàs després d'enfarinar-la, unes 18 a 20 hores. Ben abrigada, amb roba de cotó i un paper cobert amb segó, quan aquest badoca ja està a punt (informant Herminia Muñoz Verge).

La Sénia: Pasta de la monjoia

1 tupí de 6 diners d'oli d'oliva (prop d'1/4 de litre), 2 tupis d'aigua tèbia de bullir-hi saliandra i matafaluga, 1 lliura de sucre, ½ quilo de creixent, 4 ous i farina de força convenient per a pasta lleugera. 3 hores de repòs abrigada. Actualment cobrir-la amb un plàstic per avançar la fermentació. (Rafael Almuni Prades, pastisser. Recepta anotada per la seva mare, 6 abril 1929).

Les nostres mones

Mas de Barberans: Pasta de mona

(Sembla la més antiga). Pasta de pa, aigua de matafaluga, una pell de taronja bullida, un ou, oli d'oliva. La quantitat d'ingredients a l'arbitri de la persona que la prepara. Repòs 24 hores, ben abrigada, o abans si està prou tova. (Montse Rillo de Lleixà).

Masdenverge: Pa durmiendo

6 ous, ½ litre de llet, 1 got de sucre, 200 grs de creixent més llevadura de pastilla, farina per a pasta blana. Reposar ben abrigada un mínim de 3 hores. (Àngels Tomàs Espuny)

Santa Bàrbara: Antiga pasta de mona

12 ous, 1 ½ lliures de creixent (lliura= 400grs), 2 lliures de sucre, 1 lliura d'aigua de bullir 3 culleretes de matafaluga i una canyella, 1 quarteró de farina (2'5 quilos), 1 litre d'oli d'oliva, 2 ratlladures de llimona, 50 grs de llevadura de pastilla. Reposar ben abrigada 24 hores. (Berta Forés Cid, seguint la recepta de la tia Marieta del forn de Pio).

Sant Carles de la Ràpita: Pasta de mona

400 grs de sucre, 6 ous, 250 grs de llevadura de pastilla, aigua de saliandra i matafaluga, farina per pasta lleugera. Abridada, 3 hores de repòs. Guarniment: 1 ou per a les dones i 2 per als homes. (Amparo Fibla Aixà "la Casera").

Les nostres mones

Sant Jaume d'Enveja: Pasta de mona

6 ous, 400 grs de sucre, $\frac{1}{4}$ de litre d'oli d'oliva, 250 grs de llevadura de pastilla, $\frac{1}{2}$ litre de llet, 1 ratlladura de llimona, canyella en pols, farina per a pasta lleugera (uns 2 quilos). Repòs unes 3 hores, abrigada. (Assumpció Casanova Llambrich).

Ulldecona: Pasta de mona

3 tasses grans d'oli, 3 tasses grans de sucre, 3 tasses grans d'aigua de saliandra i matafaluga, 1 lliura de llevat pastat i llevadura de pastilla, 1 dotzena d'ous, 1 raspadura de llimona, farina per a pasta lleugera. Repòs 24 hores abrigada. (Emilieta Albiol Reverté).



Les nostres mones

monjoia



mona



mico



farinosa



reganyat



Les nostres mones

organitza:



Ajuntament d'Amposta
Regidoria de Cultura



*Amposta,
pont de la
cultura
catalana*



Biblioteca Comarcal
Sebastià Juan Arbó
Àrea d'Adults

associació cultural

Les Set Piques

www.lessetpiques.org

col·labora:

- Màrius López
- Amposta.info

