

Ous de Pasqua / Bones!

Enviada per xvalls2 el 27/Mar/2015 - 05:38

El dilluns toca anar a menjar la mona, a alguns amb sort els padrins li hauran regalat seguint la tradició, d'altres se l'hauran de fer o comprar al forn del poble. Sigui com sigui, regalada, comprada, tradicional o de xocolata, la mona ha de tenir, per ser fidels a aquesta tradició, almenys 1 **ou**.

Tot i que tenim evidències arqueològiques d'ous oferts als difunts en tombes prehistòriques, la tradició d'oferir ous és es remunta segons algunes fons al segle IVa. Que ens indiquen que molt abans dels cristians existia un simbolisme arreu la mediterrània associat a l'ou.

Convertit en emblema de la Pasqua , l'ou es va anar associant a la idea de resurrecció i al concepte de retorn. Durant l'Edat Mitjana l'Església va reforçar aquest simbolisme vinculant-lo a la resurrecció de Crist, en un intent de neutralitzar el seu caràcter pagà .

Són tradicions que ens arriben des de molt enrere . En l'antiguitat pagana també l'ou es vinculava a la gènesi del món i l'inici de cada nou cicle biològic .

A Grècia, on se li atorgava un sentit místic, es considerava una síntesi perfecta dels quatre elements : la closca s'identificava amb la terra; el rovell amb el foc; la clara amb l'aigua; i l'espai comprès entre la closca i la clara amb l'aire .

Per als **Egipcis** , els ous es consideraven un element sagrat , un símbol de la mateixa creació . Se suposava que a partir d'un univers de tenebres confuses, on regnava el déu Caos , va brollar el " ou de la vida" , ou - mare , del qual va néixer el Sol , que va apartar les ombres i va prestar vida al món .

Pel **bramanisme hindú** l'ou era un element de vida que amagava en la meitat superior els set pisos celestes, i en la inferior, el mateix nombre de zones subterrànies .

Segons Plutarc (50-125) en la **cultura Hel · lena** els ous eren els posseïdors dels gèrmens de la vida i el moviment; elements del Caos en què s'amagaven les llavors de totes les coses estèrils que només el gran Creador era capaç de fecundar .

L'assimilació de les mones al sentit d'ofrena ofert en èpoques llunyanes a divinitats durant l'equinocci de primavera , perviu avalada per etimologies concloents . L'elaboració dels tortells amb ous era ja una cosa habitual en l'antiga Roma en època de Pasqua . Era la Munda, que consistia en cistelles de fruites i pastissos que s'oferien a la deessa Ceres . De les primitives ofrenes d'ous i fruits secs derivarien les masses de farina , pans o pastes , amb ous al seu interior.

A partir del **segle XVIII** , quan la indústria xocolatera aconseguí avenços importants en el maneig i tractament de la xocolata , es comença a buidar els ous frescos i emplenar de xocolata . Però no va ser fins al **1847** quan **Joseph Stor Fry and sons.**, una empresa xocolatera familiar anglesa, van obtenir xocolata fosa modelable, feta amb pasta de cacau, sucre i mantega i van fer les primeres tauletes de xocolata, tota una descoberta i una nova manera de prendre xocolata. Però no va ser fins el 1873 quan van produir el primer ou de Pasqua tal i com el coneixem avui. Tot i que ens hem d'esperar fins al segle **XIX** per trobar als aparadors de totes les confiteries

d'Europa aquests Ous.

Així que ara ja teniu una idea més clara sobre aquesta tradició de menjar la mona, ja sigui tradicional o de xocolata tot està lligat a la primavera i a la vida. Així que ja sigui en família o en amics, no oblideu de fer una queixalada a aquesta tradició tant dolça auguri de prosperitat i sobretot d'alegria. surtdecasa.cat