Son ricas y diversas, herederas de una fuerte ascendencia aborigen, matizada por la transculturización de la cocina española, africana y asiática.

De estos hábitos alimenticios, hacen gala de presencia el casabe y la raspadura, cultivada desde nuestros aborígenes. De ahí viene el motivo por el cual Jiguaní es conocido nacionalmente como ?el pueblo de la raspadura y el casabe?.

De las costumbres culinarias, algunas se conservan, y otras por rescatar, están el casabe, la fritura de maíz, el matahambre, la gandinga, los chicharrones, la morcilla, la empanadilla, el bollo de maíz, pinol, boniatillo, pan de maíz con coco (budín), viandas azadas (boniato, yuca, plátano), cuerúa de guayaba, la raspadura, el agualoja y la crema de vié, muchas cultivadas desde nuestros aborígenes. De ahí viene el motivo por el cual Jiguaní es conocido nacionalmente como ´´el pueblo de la raspadura y el casabe´´. Se han ido imponiendo con el transcurro del tiempo la bola de yuca y el tamal. No puede faltar el cerdo asado en púa.

Bola de Yuca Cerdo asado Tamal

El matahambre: Se elabora una mezcla pastosa con yuca, harina de maíz salcochada y molida, azúcar y miel de abeja, lo cual se polvorea con ajonjolí, luego se envuelve en hoja de plátano y luego se pone a hornear.

El casabe: Este alimento tiene su origen desde los aborígenes y se ha mantenido hasta nuestros días como una tradición, este comestible es confeccionado de yuca rallada y cocinada en forma de torta circular, se consume en las reuniones familiares, fiestas populares y conmemorativas.

La empanadilla: Es una mezcla de maíz salcochado molido, yuca rallada, agua y sal, luego se hacen bolas del tamaño que se desee, se le pasa una botella embarrada de manteca, se le echa en el centro picadillo de carne, se empareja y luego se fríe.

Morcillas de cerdo Gandinga Chicharrones

El Bollo de maíz: Es una mezcla de maíz salcochado molido con zurrapa de chicharrones y manteca, luego se hacen bolas y se echan en agua hirviendo con sal hasta que floten y se comen con tasajo y café claro.

Phoca PDF

La raspadura: Maza de azúcar compuesta de melao de caña, maní y ajonjolí, agradable al paladar y se brinda en cualquier ocasión.

Tusitas de maíz: dulce de guayaba envuelto en la hoja de maíz.

Crema de vié (Crema de la Vida): 1 lata leche condensada; 1 taza azúcar blanca; 1/2 taza agua; 3 yemas de huevos; 1 pizca sal; 3/4 de taza de ron; vainilla, canela o nuez moscada, (escoger uno). Agradable al paladar y se brinda en cualquier ocasión.

Saoco: agua de coco con ron.

Canchánchara: bebida tradicional de los mambises cubanos. Se elaboraba con 2 onzas de aguardiente de caña, 2 cucharadas de miel, 1 cucharada de jugo de limón y trocitos de hielo.

Jigote: caldo preparado con carne de res molida, quimbombó y ñame.

Peononos: elaborado con plátano maduro, picadillo de carne de res, huevo, harina de castilla, especias y sal.

Ajiaco Jiguanicero: carne fresca (cerdo, pollo, guanajo), yuca, boniato, calabaza, bolas de plátano con manteca y bollos de maíz.

Phoca PDF