

Es Jiguaní un pueblo rico en tradiciones, estos hábitos o costumbres han pasado de generación en generación, ya que comunicarse es hacer conocer a otras personas nuestros conocimientos y la manera en que pensamos; de esta forma han llegado hasta nuestros días las leyendas, ritos religiosos, comidas, la artesanía, fiestas populares, bailes y cantares.

La Villa San Pablo de Jiguaní fue fundada el 25 de enero de 1701. Tiene una génesis netamente aborígen; el propio nombre con que se designa forma parte de los vocablos aborígenes reconocidos en la toponimia geográfica que ha llegado hasta nuestros días con la definición “Río de Oro”, es la que más logró afianzarse en la tradición oral Jiguanicera.

La feria de San Pablo, fue la denominación que recibió en aquella época la celebración de la fundación, se caracterizó por una de las tradiciones que más entusiasmará al alma local y que se celebraba de forma pintoresca, plena de típicos coloridos.

Ha contado con una cultura muy peculiar desde los primeros tiempos de la colonia por lo que ha mantenido sus costumbres y tradiciones en las fiestas populares: Fundación de la Villa San Pablo de Jiguaní, Altares de Cruz, Carnavales, así como Fin de Año, Verbenas y otros; fiestas de tipo tradicional como: las Jornadas de la Cultura que se desarrollan en los distintos consejos populares hasta el propio municipio cabecera; rescatados, admirados y desarrollándose hoy desde las Casas de Cultura.

Dentro de los elementos relacionados con la cultura popular tradicional, constituyen patrimonios intangibles: en la danza (el baile del chivo), como costumbres (Altares de Cruz), fiestas populares (Celebración de San Pablo), artesanía (arte popular, los tejidos de hilo, yarey y bordados), en la cocina (el bollo de maíz, matahambre, frituras, casabe, raspadura y empanadilla; todos con un sello distintivo Jiguanicero.

“El baile del chivo”, tradición danzaria que se transmite de generación en generación, baile tradicional de Jiguaní, jocoso, sensual y de carácter amoroso, que se celebraba como otros bailes campesinos en cumpleaños, bautizos y otras festividades. Este surge a finales del siglo XVII característico de la zona de Palmarito, baile alegre y en pareja que simula el apareamiento de la chiva y el chivo, brincan, berrean y corren; utilizan el taburete como instrumento acústico, también una botella y una cuchara además de la letra musical. Luego de terminar invitan a todo el que le rodea a continuar el baile.

Cuenta la historia que en un pueblecito cercano al municipio Jiguaní llamado Palmarito, en una de sus pequeñas lomas, tal vez la más alta vivía el chivo, del cual se murmuraba en ese poblado que estaba capao; cierto día este decidió bajar dejando asombrados a todos al demostrarles lo contrario de lo que de él se murmuraba.

Es necesario destacar la rica y sostenida historia artesanal de Jiguaní, especialmente en el género del tejido. La mujer Jiguanicera se destacó en el tejido utilizando hilo de algodón, con las técnicas de crochet, que se afianza a finales del siglo XIX, y el miñardí, frivolité, macramé, dos agujas entre otras.

Existen talleres de tejido en hilo, como alternativa para preservar esta tradición mixto (juvenil, adulto y 3ra edad) e infantiles, impartidos por artesanas del Círculo de tejido Las Penélopes, de

bordado a mano y de tejido en yarey, ambos impartidos también por artesanos.

El tejido en hilo y en yarey: Esta manualidad artesanal data de los aborígenes ya que utilizaban la prensa, el jibe y el escobillón en la elaboración del casabe, la técnica empleada era según el tipo de artículo que fueran a utilizar como jabas, sombreros, esteras y serones, se han mantenido hasta nuestros días y la forma que más se emplea en el municipio es la empleita, estos productos que se ofertan en ferias de arte popular y distintos festejos populares.

Dentro de los alimentos más elaborados en el municipio se tiene el casabe, derivados del maíz como: empanadillas, frituras, tamales, harina, bollo, pudín, atoles, por ser Jiguaní productor de este grano. El ajiaco, la raspadura son otros que también representan al Jiguanicero; así como los vinos y la agualoja; bebida hecha a base de licor, hojas aromáticas y azúcar usada preferentemente en los Altares de Cruz de mayo.

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

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.

Frituras de Maíz:

Su elaboración data desde principios del siglo XVIII, es una sustancia factible al paladar y se elabora de maíz tierno o seco y se adereza con sal, cebolla, ajo, ajíes y se fríe en aceite; se brinda en horarios de merienda, fiestas tradicionales, festejos populares y reuniones familiares, entre otras.

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

Se celebra una fiesta de Altar de Cruz en la zona de Santa Cruz y las fiestas de San José en la zona de Palmarito, coincidiendo generalmente esta celebración con las fiestas de tradiciones campesinas Eduardo Saborit a nivel de municipio en coordinación con la ANAP. Fiesta de origen hispano con desprendimiento de religión católica, pagana, profana donde se construye un altar con caja de bacalao en el cual se monta una cruz, la misma tiene una madrina y un padrino, la madrina se encarga de confeccionar la tela que se ponía en el mismo, así como de adornarlo con flores y velas, el padrino se encarga de sufragar los gastos de dulces y bebidas (agualoja) se improvisaban cuartetos cantándole a la cruz y se termina en una fiesta. Se realizaban todos los 3 de mayo.

Como muestra de arte popular tenemos El órgano, instrumento musical que desde principios del siglo xx se bailaba en Jiguaní al compás de los órganos que se adquirieron en manzanillo por el comandante del ejército libertador Claudio Ramón, al cobrar su pensión de veteranos.

A partir del año 1979 continua en el municipio la tradición de bailar con órgano, se volvió tan popular que en una fiesta oriental no podía faltar este instrumento tanto que en los años 60 a los extranjeros y cubanos les encantaba bailar al compás del órgano.

El sonido musical se logra con una cartulina enrollada y agujereada, de unos 25 cm. de ancho y su longitud depende del tiempo que dure la pieza.

Los instrumentos que puede reproducir son: la flauta, obre, trompeta, trombón, clarinete, bajo, violín, contrabajo, y tres, con lo que puede reproducirse la sonoridad de una orquesta.

Alejo Carpentier dijo:

“... la más somera lectura de esas piezas revelaba la presencia de un compositor, muy seguro de sí mismo para el cual la inspiración criolla estaba muy lejos de constituir un mero elemento pintoresco”