

Diabolín, el pasaboca de la sabana sucreña

Por Jaime Vides Feria

Fotos Jaime Vides

Betulia, Sucre.

No hay sucreño a quien no le hayan pedido una bolsa de diabolín o yabolín, en otras ciudades de Colombia; y no hay persona de esta región que no haya ofrecido como 'souvenir' alimenticio las bolitas resistentes de sabor encantador cuya fama se ha regado por todo el continente.

Los panecillos en forma de diábolo duros por su fabricación artesanal, asados en los indígenas hornos de barro en los patios de las casas pobres, en los últimos 20 años pasaron de ser un elemento más de las comidas campesinas para posesionarse en el stand del mercado regional con una demanda que supera la oferta.

Aunque es notorio el crecimiento de microempresas y famiempresas dedicadas a producir diabolín en Betulia, muchos aseguran que su origen tuvo lugar en Corozal en el barrio San Francisco, pero los vestigios para comprobar esa teoría son tan diminutos como este singular pan de harina de yuca, mientras que en Betulia, por cada 60 hogares hay una fabrica.

Cualquiera que sea su lugar de origen, lo cierto es que el diabolín no ha cambiado su receta original compuesta por harina de yuca, leche, huevos, queso salado y mantequilla. Según Angelina Pérez Vergara, quien lleva 55 años fabricando diabolín, fue en Betulia donde por primera metieron al horno de barro las bolitas y toma como referencia a Rosalba Macarena, quien falleció recientemente a la edad de 95 años.

"Chaba fue la mujer que enseñó a todas las que hoy viven de producir diabolines, ella murió al lado de su horno", dice Jorge Guarín Acosta al tiempo que señala el quemador artesanal que por más de 8 décadas uso bajo un rancho de palma como símbolo de lo que en el pasado fue la máquina de dorar los diminutos panes.

Según la abogada y dirigente cultural Cecilia Gil Barvo, esta tradición de hacer diabolines en Betulia tiene más de 100 años y al principio lo hacían para regalar a los vecinos o visitantes, también lo usaban para repartir en los velorios como acompañante del café que tomaban durante nueve noches consecutivas.

Hasta hace dos décadas este producto era poco conocido en otras ciudades de la costa y solo lo consumían los sabaneros que viven en otras latitudes y lo llevaban como un 'souvenir' alimenticio para regalarle a familiares y amigos como algo representativo de esta región de yuca, queso, suero y de hombres y mujeres que se acostumbraron hacer relaciones con los productos de su tierra.

"El diabolín es la única artesanía que alimenta el cuerpo y el alma de las relaciones entre la gentes de otras regiones con los hombres y mujeres de los pueblos sabaneros" dice Ramiro Herazo, un productor de tv que se ha dedicado a investigar la importancia del producto.

Diabolín o yabolín

Para Leonardo Acuña, uno de los adultos que aún se dedica al oficio de asar este panecillo y alumno de Rosalba Macareno, el verdadero nombre es diabolín porque es una derivación de la palabra diábolo, elemento muy usado en armas para cazar conejos, "de pronto y ahora con tanta aparición de iglesias, a alguien se le dio por decir que diábolo venía de diablo, y eso bastó para cambiarle de nombre". Pero los agrónomos y comercializadores de yuca en la zona dicen que el verdadero nombre es yabolín, por aquello de la 'y' de yuca, que es la base de su preparación. Este último nombre se ha generalizado en Betulia, pero no en otros lugares, especialmente en Corozal, donde mantienen el nombre de diabolín.

"Yo me quedo con el nombre de yabolín porque esa vainita sale principalmente es de la yuca y no de ningún diábolo", afirma Josefa Atencia Pérez, propietaria de una microempresa en Betulia.

Genera empleo

En Betulia, una población de 6.355 habitantes, la mayor fuente de empleo es la fabricación de diabolín. En las 20 microempresas y famiempresas que funcionan, cerca de 150 jóvenes trabajan directamente, y alrededor de 100 personas más lo hacen indirectamente. La mayoría son bachilleres que al no tener la posibilidad de continuar estudios superiores trabajan haciendo diabolín.

De esta población salen diariamente cerca de 2 toneladas de alimento, que es llevado al mercado regional y a baja escala a otros países. El mercado ha exigido la variación de sabores, por eso ya se puede encontrar diabolines con sabor a: ajo, ajonjolí, con o sin dulce, y el tradicional, que sigue siendo el de mayor consumo.

La receta

Para obtener 160 libras de diabolines se utilizan:

- 80 litros de leche de corral
- 60 libras de queso salado
- 90 huevos
- 1 barra de mantequilla
- 2 bultos de harina de yuca.

Todos los productos se revuelven con la leche hasta obtener una masa. De allí se forman las pequeñas bolitas de panes que luego se llevan al horno de leña por unos 15 minutos aproximadamente. Estos se sacan apenas se ven dorados.

Microempresarios, sin apoyo por parte del gobierno municipal

Leyla Quintero, secretaria de Planeación del Municipio admite que no hay una política definida para impulsar y tecnificar la producción de diabolín como alternativa para la generación de empleo, sin embargo el tema está en la agenda.

El estado climatológico afecta el precio del diabolín

El producto es vendido por libra a un precio que oscila entre 3.500 y 5.000 pesos, dependiendo del estado climático, si es en verano el precio puede llegar hasta \$7 mil por libra debido a que la materia prima —como el queso y la leche— aumenta y es difícil de conseguir. En Montería también es común conseguir el diabolín, al igual que en las carreteras de la Costa.