

LOS BLÁZQUES



Los Blázquez es un municipio español de la provincia de Córdoba, Andalucía. En el año 2016 contaba con 695 habitantes. Su extensión superficial es de 102,74 km² y tiene una densidad de 6,76 hab/km². Sus coordenadas geográficas son 38° 24' N, 5° 26' O. Se encuentra situada a una altitud de 508 metros y a 97 kilómetros de la capital de provincia, Córdoba.

Historia

Su origen se remonta al siglo XVII a partir de un grupo de vecinos de Fuente Obejuna de tal apellido. En 1569 la aldea se integra en la jurisdicción de la parroquia de Santa Ana en los Prados.



En 1817 junto a La Granjuela, Los Prados, Valsequillo y Esparragosa constituyen la villa de Cincoaldeas. Esta unión perdurará hasta 1842 en que Los Blázquez adquiere el título de villa. Al estallar la guerra civil española, Los Blázquez, al igual que la mayor parte de la comarca del Guadiato, se mantiene fiel al Gobierno de la República. El investigador Carlos Hernández de Miguel ha publicado en su libro *Los campos de concentración de Franco* (2019) que, al final de la guerra (y en el periodo de posguerra), una vez conquistado el pueblo por las tropas franquistas, el municipio entero fue vallado para ser utilizado como campo de concentración. Dicho campo albergó a más de 4.000 prisioneros.



Geografía

Los Blázquez es un municipio situado en la parte noroccidental de la Sierra de Córdoba, situado entre Los Pedroches y el Alto Guadiato.

En su subsuelo dominan los materiales primarios: volcánicos y pizarrosos en los llanos, conglomerados y cuarcitas en las cumbres, y rañas pliocuaternarias en los pies de montes.

El pueblo se sitúa en un sinclinal pizarroso flanqueado al norte por cumbres de dirección herciniana (noroeste-sudeste) y más de 700 metros (**sierras del Cambrón**), alcanzando altitudes entre 500 y 600 metros. El sinclinal posee suelos arcillosos, ricos en elementos ferromagnesianos.



Hidrografía

Surcan su término los arroyos de Tolote, al nordeste, y de los Prados, al suroeste, tributarios ambos del río Zújar, que señala la frontera con la Comunidad Extremeña, y en concreto con la provincia de Badajoz, por el noroeste.



Clima

El clima es mediterráneo subtropical bastante continentalizado: inviernos suaves y veranos calurosos. Las lluvias pasan, en general de 500mm; el máximo de primavera es parecido al de otoño y el mínimo de invierno (enero-febrero) tiene poca importancia.



Gastronomía

La gastronomía de Los Blázquez pertenece a la comarca del Guadiato pero recibe mucha influencia de Los Pedroches. Destaca la base serrana (crianza y matanza del cerdo) y respira aires extremeños por su proximidad geográfica.

Migas

Su principal ingrediente es el **pan** del día anterior, **cortado en finas láminas**. En otro tiempo se cortaba a mano por eso se le llama rebanar las migas. Luego se remojan con agua y se tuestan al fuego en la sartén con un poco de aceite. Son muchos los alimentos con los que se pueden acompañar. Aquí como es zona de sierra no le puede faltar los «torreznitos» de cerdo, trocitos de chorizo, ajos fritos, sardinas asadas, pimientos fritos, aceitunas con aliño casero, etc. Se pueden terminar de comer con melón o con otras frutas y también con leche y azúcar, a lo que se le llama migas canas. Es un plato de invierno.



Gazpacho

El gazpacho es una mezcla de varios ingredientes al gusto de cada zona, en Los Blázquez se suelen utilizar basicamente: **aceite de oliva, sal, ajo, huevo, vinagre, pan y tomate**. Se puede acompañar con trocitos de pepino, jamon, huevo duro, cilantro verde, melon, etc. Si se hace caldoso se miga con pan. Es un plato de verano y hay que tomarlo fresquito.



Caldillo de pollo de campo

Este plato **suele tomarse frío y hecho del día anterior**. Su principal ingrediente es el pollo que está cocido y luego rebozado en harina y huevo. Se frien los trozos. El caldo en el que se ha cocido el pollo se cuele y se espesa con la yema de huevo cocido machacado con ajo crudo, comino, tomate crudo, la clara del huevo troceada, agua, vinagre y sal al gusto. Finalmente se echan los trozos de pollo rebozado en este caldo. Y se deja reposar.



Natillas caseras

Se compone principalmente de leche, huevo, harina (a ser posible Maicena), azúcar y un palito de canela. Se cuecen a fuego lento hasta que espesan. Se comen frías.



Gachas

Se suelen hacer dos veces al año tradicionalmente: el **día de los Santos** y el **último día de noviembre**, cuando acaba la sementera (siembra del cereal). Sus componentes son: harina, aceite, matalauva, agua, leche, anís líquido, y por encima tostones de pan y miel. Se come frío.



Roscos de vino

Es uno de los dulces caseros mas tradicionales por esta zona. Sus ingredientes son: huevos, leche, manteca de cerdo, azúcar, raspadura de limón, levadura, gaseosa, harina, sal, canela. Se frien en abundante aceite de oliva y se recubren con mucho azúcar con canela.



Fiestas

Se celebra cada 1 y 15 de Mayo.

Antiguamente se celebraba en honor a la Virgen de Fátima. Durante tres años se celebró la romería junto con los pueblos vecinos de Valsequillo y La Granjuela, en el cruce que separa a los mismos. Hacia 1952, cada localidad comenzó a celebrar su romería por separado. En el caso de Los Blázquez se creó la **Hermandad de Labradores y Ganaderos** que compró la imagen de San Isidro en el año 1954. Desde entonces se celebra la romería en honor a **nuestro Patrón San Isidro Labrador**.

Romería de San Isidro: Se forma una nueva hermandad en 1994 que realiza una gran labor durante todos estos años. Organiza todo lo relacionado con el Santo. Esta hermandad no fue reconocida por el Obispado como tal hasta el año 2006 en que el Obispo Juan José Asenjo la nombra oficialmente como Hermandad. El día uno de mayo, la **Hermandad de San Isidro** organiza el traslado del santo desde su ermita, donde se encuentra durante todo el año, hasta la iglesia del pueblo. En los días que está entre nosotros se le reza el triduo o novena, a un lado de la imagen se coloca una cesta donde los vecinos depositan donativos y es rifada el día de la romería. El día 15 sale en procesión por las calles del pueblo y el cuarto sábado del mismo mes se celebra La Romería, que comienza en la plaza con repique de campanas y ofrenda floral. En su recorrido va acompañado de caballos engalanados y carrozas, al llegar a la ermita se oficia la misa en su honor y se cantan canciones dedicadas a él con letra escrita por los vecinos. Luego se pasa el día en los entornos de la ermita de fiesta. **FIN**

