



PIURA

CAPITAL DEL SOL
CAPITAL OF THE SUN



A lo largo y ancho del desierto
piurano, oasis verdes de vida nos
acercan a al fascinante mundo de
la cultura Vicus.

*Throughout the Piura desert, the
odd green oasis of life gives us a
glimpse into the fascinating
world of the Vicus civilization.*



Una tregua del desierto llegando a Sullana



The desert calls a truce near Sullana



Generosos arrozales y
refrescantes cocoteros contienen el
paso de las arenas.
*Abundant rice paddies and refreshing
coconut palms hold back the desert.*

PIURA



Piura, ciudad amable y apacible, tiene sabor a descanso. Ella nos entrega sus atardeceres cobrizos sobre la tierra de los algarrobos. Y a su gente; que de antiguo transforma la naturaleza en arte. El norte y su exquisita comida nos invitan a recorrer la ruta de los Tallanes.

Piura, a friendly and easy-going city, has an air of taking it easy. It is a land of copper-red sunsets that burnish the surrounding carob groves. Its people have long dedicated themselves to transforming nature into art form. Peru's desert North is an invitation to retrace the route of the ancient Tallan race.

Por / By: Verónica Saenz ● Fotos / Photos: Alejandro Balaguer

Hemos aterrizado al mediodía en Piura, la calurosa ciudad de la chicha y del algarrobo. Desempacamos en uno de los hoteles de esta tierra norteña y tras un refrescante baño comenzamos a recorrer la ciudad de estilo colonial, visitando la Catedral y las principales iglesias de la ciudad. Oscurece y luego de un buen descanso los rayos del sol nos despiertan para transitar por la ruta de los antiguos Tallanes, donde el desierto manchado de verdes esconde las típicas casas de barro y caña y bajo la sombra de sus algarrobos los burros descansan, luego de cargar la leña que alimentará a las cocinas. Un "biringo", el casi extinguido perro pelado del norte de ascendencia preinca -al que se le atribuye propiedades curativas por el calor de su cuerpo- ladra a una manada de chivos que pasta, arañando el suelo. El distrito de Catacaos, conocido como la Capital Artesanal de la Región Grau, a doce kilómetros de la ciudad de Piura, es desde hace más de doscientos años, un centro poblado donde convergen los artesanos de los caseríos circundantes para vender sus trabajos. Por eso hoy la calle principal se llama Comercio y en ella, como en las calles aledañas, una tienda tras otra nos ofrece la fina orfebrería típica del lugar; trabajos de filigrana realizados en oro y plata. A la vista de nuestros ojos los joyeros convierten la plata en hilos, tan delgados como los de coser, los que luego comenzarán a trabajar formando los más bellos objetos, entre ellos los pendientes conocidos como "dormilonas". Este arte, que se transmite por generaciones en esta tierra de grandes orfebres, encuentra una cabal muestra de ello en las narigueras y pendientes de oro encontrados en los cementerios Vicos. La época colonial influiría con su estilo esta herencia artística. Catacaos también nos ofrece los trabajos en la blanca madera del zapote: cucharones para la cocina, azucareros, posavasos y todo aquello que la madera permita y le den forma las há-

The midday sun glares overhead when we land in Piura, the land of chicha beer and the carob tree. We dump our things at one of the hotels, and after grabbing a quick shower, we start touring the colonial architecture of the city, the cathedral and the main churches.

Darkness draws in, and after a good night's sleep, we wake to the sunlight streaming through our windows before heading off down the footsteps of the ancient Tallanes. The desert, split by the occasional typical mud-wattle home, also features occasional clumps of green and carob trees with donkeys dozing in the shade after bringing in loads of firewood for the kitchen fires.

A "Biringo", the hairless dog of the north coast which dates back to pre-Inca times and is nearly extinct -it is said to have healing powers due to its body heat- barks at a herd of goats that is grazing near the district of Catacaos. Known as the folk art capital of the Grau region, Catacaos lies 12 kilometers from Piura, and has drawn artisans from nearby villages to sell their wares here for over 200 years.

This is why today the town's main street is Calle Comercio (Trade), an avenue that is lined with countless stores jostling to sell the typical jewelry of the area, finely-crafted gold and silver pieces.

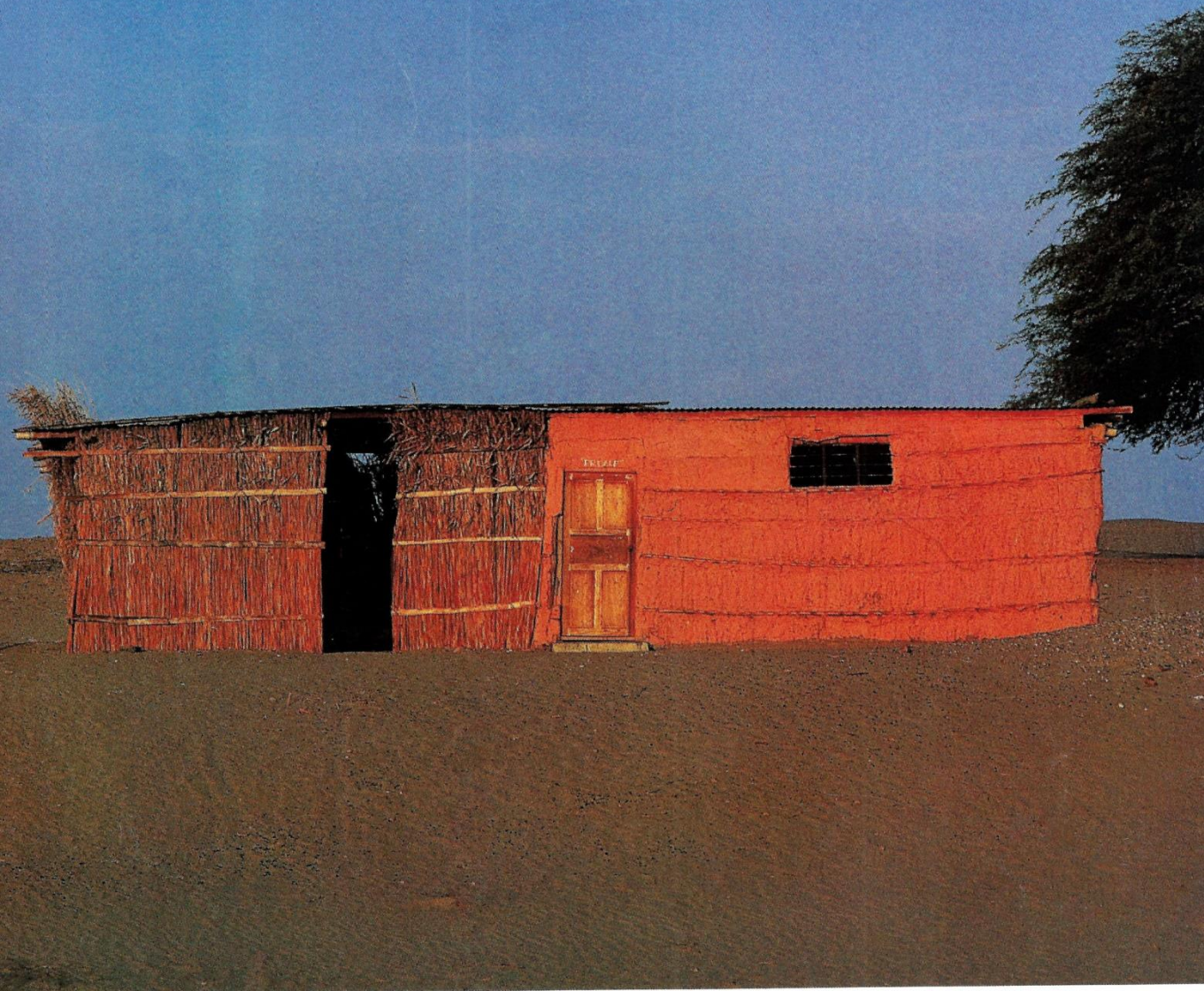
Before our very eyes, the silversmiths thread silver into strands as fine as sewing thread, before twisting them into the most beautiful objects, such as pendants known locally as "dormilonas". It is an art that is passed down from generation to generation in this land of master jewelers. Proof of this age-old skill can be seen in the nose-rings and earrings found in the ancient Vicos cemeteries. The colonial era was to stamp its own influence on this artistic heritage.

Catacaos is also known for objects carved from the white zapote wood, objects that range from cooking spoons to sugar bowls and drink coasters. In fact, the skillful hands of the carpenters of this area can make practically anything.



Cosecha de algodón en la
campiña de Chulucanas.
Cotton harvest time in the
fields around Chulucanas.

PIURA

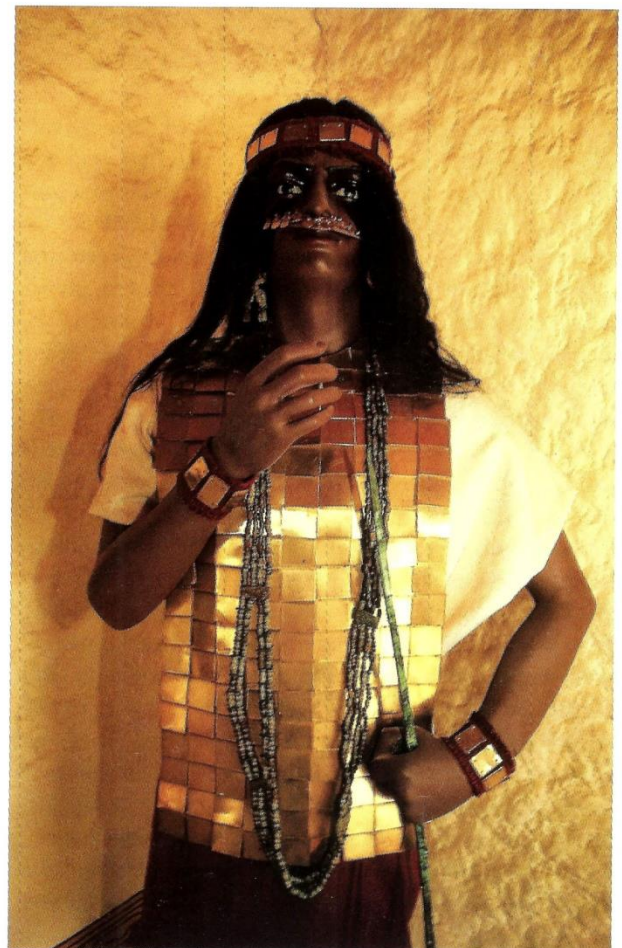


biles manos de los carpinteros del lugar. A la vuelta de cualquier esquina, tocando la puerta si es que está cerrada, los artesanos, con la amistad inconfundible de la gente del lugar, saciarán al detalle nuestra curiosidad. Además de orfebrería y carpintería encontraremos en Catacaos los potos de calabaza, a los que primero dibujan a pincel con un ácido, para que al pasarlos por el calor del fuego queden oscurecidos, a fin de ser bruñidos con los más diversos motivos regionales. Se encuentran también sillas y cofres repujados en cuero, los conocidos sombreros tejidos con la suave paja toquilla, así como abanicos decorativos en variedad de tama-

Just around every corner, after knocking on the doors if they are closed, we meet up with friendly artisans who are pleased to satisfy our curiosity. Apart from jewelry and carpentry, Catacaos is also known for its gourds. The artisans first paint designs on the surface with acid before twirling the gourds in the flames to darken the design. The gourds are then burnished with a variety of regional motifs.

One can also find chairs and coffers lined with leather, the traditional local soft straw hats, as well as decorative fans and the superb Chulucanas pottery.

But if the visitor wants something in particular, the artisan



Ranchos norteños, pinceladas de
ocre y vida en el desierto de
Sechura.
Derecha: Trabajos arqueológicos en
las ruinas de Narihualá.
Eternizado Señor de Narihualá en
su museo de sitio
*Right: Northern ranches stand out
like splashes of ochre-tinged life in
the Sechura desert.
An archeological dig at the ruins of
Narihualá. The portrait of the Lord
of Narihualá in the on-site museum*



Artesana Rosa Villegas tejiendo cestas de junco en Narihualá
 Abajo: Concurrido mercado artesanal de Catacaos
 Artisan Rosa Villegas weaving junco reed baskets in Narihualá
 Below: The bustling arts and crafts market of Catacaos.

ños y la delicada cerámica de Chulucanas. Si desea un trabajo en especial, basta con explicarle al artesano para que éste lo realice mientras usted se entrega a la deliciosa gastronomía del lugar, donde en más de una docena de las famosas picanterías catequenses, entre ellas la legendaria “Chayo”, podrá probar el delicioso seco de chavelo, preparado con plátano verde, carne seca, tomates, pimentón y ají; el chifle, -plátano cortado en rebanadas y frito en aceite hirviendo- con carne seca; el delicioso cabrito con arroz, frijoles y tamal verde o el mero que viene del mar del norte, en sudado, ceviche, chicharrón o frito; acompañado de la bebida alcohólica llamada chicha de jora, preparada con harina de maíz hervida y fermentada en tinajas de barro.

Caminando por el pueblo, si encuentra una banderita blanca de tela, es señal de que en esa casa se produce chicha. Unas cuantas mesas con sus sillas y la amabilidad del norte lo esperarán para entonarse con alegría; en el caso de que Usted sea abstemio podrá beber el clarito helado de la chicha, que es dulce como un refresco. Tal es la cultura gastronómica de este lugar que durante la Semana Santa -que se festeja con una espectacular procesión de imágenes al compás de bandas musicales y quemas de castillos de fuegos artificiales- se celebra los “Siete Potajes” durante el cual el visitante puede degustar en un plato el compendio de los sabores más típicos de la región. De la vaina del árbol más

will be pleased to meet his wishes while the tourist goes off to try his hand at the delicious local cooking in one of the dozen famous local eateries known as picanterías, such as the legendary Chayo. Not to be missed is the Seco de Chavelo, a dish made from green bananas, dried meat, tomatoes, chilli pepper and chifle, thinly-sliced and deep-fried banana. Other excellent local recipes include roast goat served over a bed of rice, the green tamal cornmash pastry, or groper caught from the north sea --whether in ceviche (raw fish marinated in lemon juice) or deep-fried. And what better to wash it down than chicha de jora, a maize beer fermented in clay urns.

The visitor who strolls through town will often come across a white cloth flag flying over many of the houses, the unmistakable signal that this home produces chicha. There, a few tables and chairs await the visitor with the never-failing friendly nature of the northern folk. However, even the abstemious can have a sip of cold clarito de chicha, which is prepared as a non-alcoholic drink.

During Easter Week, which is celebrated with a spectacular procession of virgins accompanied by bands of musicians and fireworks, inhabitants also celebrate with “Seven Dishes”, showing the influence of the local gastronomy. This is a perfect chance for visitors to try a rich plateful of the most typical regional flavors.

The carob, Piura's most beloved tree, can be used in all its forms --the trunk provides firewood, while its fruit is good for

PIURA

frecuente en el territorio, el algarrobo, se obtiene el jarabe de algarrobina -de alto valor nutritivo- utilizado en cocteles. Luego de almorzar, tras descansar en su fresca Plaza de Armas desde donde se aprecia la iglesia San Juan Bautista, la historia tiene un recorrido obligatorio: a dos kilómetros de Catacaos se encuentra el caserío de Narihualá -un motor nos lleva, espera y regresa por siete soles- donde la huaca que lleva el mismo nombre se ha convertido en el museo de sitio de la antigua nación Tallán, orgullosa cultura preinca, adoradores del sol y de una deidad llamada Guatán, representada por un remolino de viento y polvo. Los Tallanes se dedicaban a la pesca, agricultura, artesanía y al comercio por trueque. Los sacerdotes, con prohibición absoluta de comer ají, vestían de blanco; la población mantenía absoluto respeto por los muertos y sus sepulturas, norma que lamentable se ha perdido por los continuos saqueos realizados por criminales profanadores. Esta cultura siempre mantuvo el desarrollo de su personalidad y una constante preocupación por la restauración de su nación, pese a la prolongada dominación Chimú y la corta pero aguerida

cattlefeed and can also be processed to make the highly nutritional carob syrup to be used in cocktails.

After lunch and a rest in the breezy main square, where one can visit the church of San Juan Bautista, an obligatory stroll awaits: just 2 kilometers from Catacaos lies the village of Narihualá --one can hire a taxi there and back and even wait there for the equivalent of US\$3. The spot is home to a mud-brick temple with the same name and an on-site museum of the ancient Tallan civilization.

This proud pre-Inca culture worshipped the sun and stone idols called Guatan, a deity symbolized by a whirl of wind and dust. The Tallan people basically lived off fishing, farming, artsanry and trading. The high priests were said to have dressed in white and oddly enough were forbidden from eating chilli pepper. The people held a healthy respect for their dead and burials, something which has been lost over the years judging by the amount of grave-robbing in the area done by looters known as huaqueros.

The culture was bent on developing its own personality and was ever set on bringing its nation back to power despite the



PIURA

hegemonía incásica (1400-1532); tal fue así que iniciada la República, los Tallanes rechazaron la Constitución Vitalicia de Simón Bolívar en 1826, por ello el Congreso Constituyente de 1828 le otorgó el título de Heroica Villa y al pueblo la categoría de ciudad. El museo de Narihualá cierra a las cinco de la tarde y el costo de las entradas para los niños es de cincuenta centavos de sol, sol y medio para los adultos y dos soles cincuenta para los extranjeros.

long-lasting domination of the Chimu civilization and the brief but overwhelming Inca empire (1400-1532). In fact, when Peru gained its independence from Spain, the Tallanes rejected liberator Simón Bolívar's constitution in 1826. This earned the title of Heroic City from the Constituent Congress in 1828.

The Narihualá museum closes at 5 p.m., with entry fees running from 20 cents (children), 75 cents (adult Peruvians) and \$1 (foreigners).



Una constante en el desierto: mujeres en tareas agrícolas. Colorado cóndor real; amo y señor de los cielos del Norte.

A common sight in the desert: women working in the fields. The brightly-colored royal condor, lord and master of the northern skies.

A cincuenta kilómetros de Piura, atravesando la tierra con aroma del limón que crece en sus valles de jugosos mangos ciruelos y frescas guabas, aparece Chulucanas. Ella es heredera de un tesoro ancestral: la alfarería aprendida de sus antepasados, las culturas preincas Tallanes y Vicús. Entonces las jarras -hechas del mismo suelo que hoy pisamos- se usaban en las fiestas religiosas donde los curanderos, sacerdotes que congregaban la fe de las gentes, empleaban los silbadores con formas de animales. Estas jarras decoradas con elementos de su mundo inmediato; los cerros, el sol, la luna y las estrellas, se empleaban -al igual que hoy día- para servir la chicha de jora. Tan acertada era la cultura, que el tamaño de los platos indicaba la cantidad de comida necesaria para una buena alimentación. En Simbrilá, a escasos kilómetros de Catacaos, aún se continúa elaborando la cerámica utilitaria, pero es en Chulucanas donde afinan las formas y comienzan a elaborar con la tierra el arte decorativo.

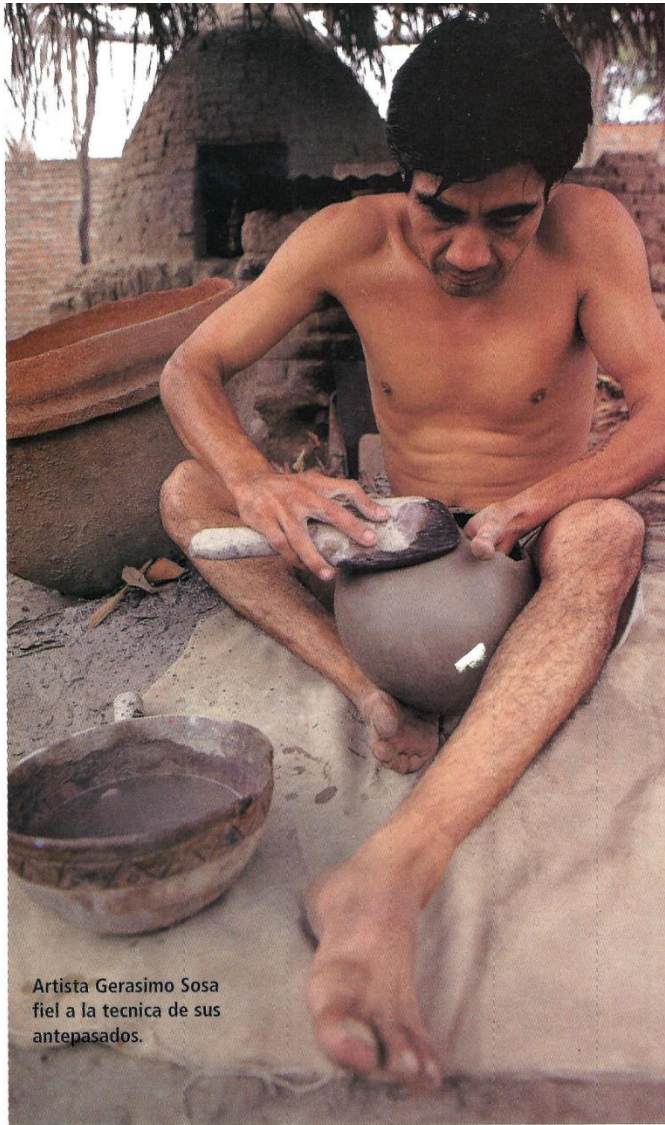
El caserío "La Encantada" en las afueras de Chulucanas despierta fresco para someterse al sol y a los hornos de barro. "Antiguamente la cerámica tradicional era para uso del mismo pueblo, pero luego, por los años setenta, la gente prefirió las ollas de aluminio y ya no necesitó nuestras vasijas para cocinar el arroz; entonces comenzamos a crear lo que hoy hacemos, arte decorativo" Gerásimo Sosa, uno de los primeros y más reconocidos alfareros de Chulucanas, comenzó a hablar mientras giraba una de sus manos sobre la barriaga de una vasija mediana, presio-

Fifty kilometers from Piura, passing through lemon-scented orchards of mango, plum and guaba trees, lies Chulucanas, a town that has inherited a time-honored artistic tradition: pottery.

The art has been passed down from pre-Inca civilizations like the Tallan and Vicus people. In those times, the jars and goblets were made from the ground beneath our feet and were used in religious ceremonies to serve out chicha de jora, the fermented maize beer that today is commonly served at every table. The ceremonial goblets were decorated with images of their surroundings --the hills, the sun, the moon and the stars.

The high priests, meanwhile, who governed the faith and the people, used animal-shaped whistles in their ceremonies. The culture was so exact in its calculations, that the size of their dishes indicated the right amount of food for a balanced diet. In Simbrilá, a few kilometers from Catacaos, potters continue to make dishes and other utensils, but Chulucanas is the cradle of ceramic artistry, where potters have fine-tuned forms and have begun crafting clay vessels with a new decorative style.

The village La Encantada, which perches on the outskirts of Chulucanas, wakes to a fresh morning before settling down to working the clay ovens. "In the old days, the traditional pottery was made for everyday use, but later in the 1970s, people started using aluminum cups and no longer needed our clay post to cook rice," said Ge-



Artista Gerásimo Sosa fiel a la técnica de sus antepasados.

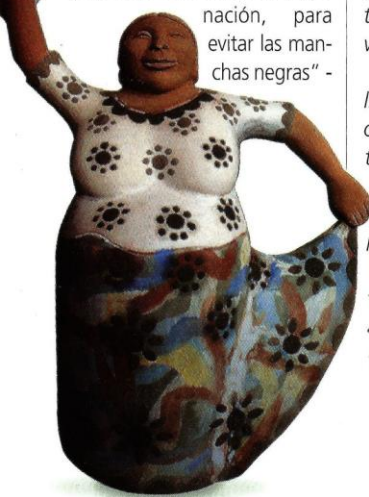


CHULUCANAS

nando con la otra por dentro la arcilla, aún húmeda, ayudándose con un canto rodado. Las lavanderas, las chicheras, las madres que amamantan a sus hijos y esas mujeres durmiendo la siesta, amodorradas por el intenso calor del norte, son realizadas en formas globulares con gran tecnicismo por Gerásimo Sosa. El las decora con su característica flor de seis pétalos-, que desde la misma tierra piurana hoy adornan rincones de Europa, al igual que sus estilizadas tinajas policromadas..

Con la caída del sol sobre las huacas, la tierra parece más amarilla y roja de lo que es, en un ciento de tonalidades que sólo los ojos de estas manos de arcilla pueden distinguir. A la de Gerásimo Sosa la han traído en burro desde las mismas canteras de Chulucanas. Desmenuzada con paciencia, para quitarle las impurezas, la han dejado durmiendo durante la noche, remojada en agua. Al amanecer la masa barrosa es extendida sobre una manta para mezclarla con arena, dejándola reposar unas cuantas horas. Las manos del alfarero la pellizcan de cuando en cuando, tomándole el tiempo, saboreando su textura. Cuando está a punto Gerásimo Sosa recoge un poco de material, forma una bola, y a partir de ella comienza a crear las formas.

"Todo depende de la calidad de la arcilla y que el horno esté preparado con la debida oxigenación, para evitar las manchas negras" -



rásimo Sosa, one of the first and best-known potters in Chulucanas. "That was when we started making more decorative pottery." The artist starts spinning his potter's wheel and working his fingers into the wet clay, giving shape to a medium-sized cup.

Round figures of washerwomen, chicha sellers, mother breast-feeding their babies and dozing women are crafted with tremendous skill before Sosa decorates them with his characteristic six-petalled flower, just as he does with the multi-colored urns that today decorate European living rooms.

When the sun sets behind the mud-brick temples, the land turns a deeper shade of reddish-yellow and sparks off hundreds of shades of colors that only the eyes of an experienced potter can tell apart. Sosa's clay is brought on muleback from the quarries of Chulucanas before being patiently pulled apart to separate the impurities. The clay is then left overnight to soak in buckets of water.

At dawn, the clay is spread out on a blanket and mixed with sand before being left to dry for a few hours. The potter pinches the clay every now and then to test the texture while checking the time. When the clay is ready, Sosa breaks off a piece, shapes it into a ball and starts to make various shapes with it.

"It all depends on the quality of the clay and that the oven has been prepared with the right amount of oxygen to prevent black spots from appearing," Sosa mutters while he presses a handle onto the

prosigue el alfarero mientras pega el asa de la vasija ayudándose con una paleta de madera. Luego la deja a un lado, para revisar los objetos pintados la semana pasada cuando la arcilla aún estaba húmeda, imprescindible para que pegue la pintura.

El horno está construido con doble cámara para colocar abajo la leña de algarrobo y arriba las cerámicas. Cuando los alfareros quieren obtener el color negro llamado negativo, agregan a la leña hojas de mango que contienen un alto concentrado de yodo; si quieren que sus piezas sean absolutamente negras, deberán devolver la cerámica al fuego hasta cuatro veces, tapando con arcilla los dibujos para luego quitársela con un poco de agua. Una vez seca la pieza se bruñe con una piedra de pulir, adquiriendo el brillo característico de la cerámica de Chulucanas. Además de las vasijas y de las mujeres opulentas, hay burros portando alforjas cargadas de frutas y menestras, casas con algarrobos, caballos de paso montados por un chalan y una pareja de bailarines que rasgan el cielo con sus pañuelos al son de una marinera norteña; típicos motivos de esta cerámica realizada por más de cincuenta alfareros de la región. Hombres como Sosa, Yamunaqué, Max Inga, Santodíaz Paz y los nuevos valores, quienes han formado el pasado 25 de julio de 1993 la Asociación de Ceramistas de Chulucanas con la expectativa de aumentar la exportación de sus obras, las que hoy se pueden comprar por módicos precios en La Encantada. Llegará pronto el día que el arte de estas manos de arcilla se conozca y aprecie en el mundo entero.

goblet by using a wooden spatula. Then he sets it aside to check on the pieces that he painted last week when the clay was still damp, an indispensable quality for the paint to stick to the clay.

The oven has a twin-chamber to house the firewood below and the ceramic pieces above. When the potters are striving to obtain the shade of black called negative, they add a few mango leaves to the firewood, leaves that have a high iodine concentrate. When the artist wishes his pieces to come out looking entirely black, he often has to fire the pieces in the oven up to four times, placing clay over the drawings before scraping them off with water.

Once the piece is dry, it is burnished with a polishing stone to achieve the characteristic shine of Chulucanas ceramic pieces. Apart from the goblets and figures of roly-poly women, Chulucanas pottery features donkeys loaded with crates of fruit and beans, houses fringed by carob trees, horses and riders and a pair of dancers waving handkerchiefs to the strains of the marinera norteña dance. All of them typical motifs of the ceramic tradition kept alive by more than 50 potters in the region.

Men like Sosa, Yamunaqué, Max Inga, Santodíaz Paz and a new generation of potters on July 25, 1993 formed the Association of Chulucanas potters with the aim of boosting ceramic exports. Their pieces can be bought for a reasonable price in La Encantada, but the day is not far off when these hands of clay will be famous the world over.

MANOS DE ARCILLA HANDS OF CLAY

Por / By: Veronica Saenz



Desde las terrazas con aires de
antño, el mar de Colán
refresca las arenas nortenas.
*From the colonial terraces, the
sea off Colán refreshes the
northern sands.*



El agua de verdes y azules desborda en nuestros ojos.
El sol ardiente invade las doradas playas del surf y sus
largos malecones; llegamos a las playas del norte.

The turquoise and emerald sea fills our gaze. The burning
overhead sun beams down on the golden beaches and their long oceanfront
walkways. We have touched down on the beaches of Northern Peru.

Regresamos del bosque seco y de la tierra de los algarrobo a la ciudad de Piura para partir nuevamente hacia una nueva ruta: el camino a las playas del litoral. El puerto de Paita, ubicado a 54 Kilómetros, tiene un largo y bello malecón, por el que se paseara la memorable Manuelita Sáenz, fiel amante de Simón Bolívar. Allí vivió sus últimos años la "libertadora del libertador" y la que fue su casa hoy conserva una placa de bronce. Pero la bahía de Paita es famosa por las casonas que se encuentran tanto en el malecón como en el centro de la ciudad y por los templos de San Francisco y La Merced, el edificio de la aduana y el muelle fiscal. Después de recorrer el puerto, una bella playa de arena blanca y aguas ligeramente frescas nos espera: es Yacila, para entregarnos su mar y su espuma. Quince minutos al norte, Colán, antigua caleta de pescadores, convertida en un balneario de típicas casas palafíticas de madera donde el mar se desliza arrullando el sueño de los veraneantes, cuenta con una de las primeras iglesias de la región, San Juan Lucas de Colán, construida en 1536. Atardece; camino a la comercial ciudad de Sullana pasaremos por el pequeño distrito de Marcavelica, famoso por sus cocos cuyas aguas refrescan la garganta del viajero. Seguimos camino a la playa de Cabo Blanco, otra bella caleta de pescadores, memorable por sus gigantes olas que los amantes del surf retan a duelo. Tiempo atrás, fue lugar de descanso del escritor Ernest Hemingway, donde los lugareños afirman que allí escribió el famoso libro "El Viejo y el Mar". Un pelicano persigue al horizonte casi rozando la espuma del mar y mas allá una lancha parte a la aventura, a la caza submarina practicada en estas aguas. Los hombres llevan a bordo sus aletas, cubren su cuerpo con el traje de neopren y colocan su máscara y snorkel -guerreros que aún no acuden a las botellas de aire comprimido- y su cinturón de plomo para sumergirse, arpon en mano y convertirse en peces buscando su propio alimento. Bajo el agua todo lo que existe toma una mayor dimensión a vista de nuestros ojos, bestias de hasta 200 kilos como el mero ojo chico, el morique, más pequeño pero de carne aún más apreciada

We depart the dry forest and the land of carob groves and return to the city of Piura to head out once more in a new direction, this time to the beaches.

The port of Paita, a 54 kilometer drive away, boasts a long and well-built pier which was a favorite strolling place for Manuela Saenz, mistress of Simon Bolivar, while she gazed at the moon, or into the eyes of her lover.

Manuela, nicknamed "the Liberator's Liberator" spent her final years in Paita, where her home still features a bronze plaque. The bay of Paita is also famous for the colonial mansions that line the oceanfront drive as well as in the center of town. The churches of San Francisco and La Merced and the customs offices also feature interesting architecture.

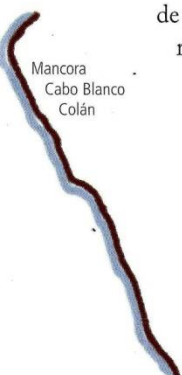
After visiting the port, a superb white sandy beach bathed by cool waters awaits visitors, the beach of Yacila. A fifteen minute ride north lies Colan, an old fishing cove which has now become a beach resort of typical wooden houses, where the sea lulls summer visitors. The town is home to one of the first churches in the region, San Juan Lucas de Colán, which was built in 1536, at the start of the colonial era.

At dusk, the fiery sunset lights up the sky, reminding visitors of the proverb "There is nothing more beautiful than the moon over Paita and the sun over Colan". We return to Piura and set out once again, this time to the busy trading city of Sullana. On the way, we pass through the village of Marcavelica, which is famous for its refreshing coconut milk.

The coconut palms fade behind us as we head for the beach of Cabo Blanco, another pretty fishing village which is well-known for its waves amongst the surfing crowd. Years ago, this was the summer resting spot for Ernest Hemingway, and reputed to be the inspiration for his famous novel The Old man and the Sea.

On the horizon, a pelican skims over the sea, while further out a boat loaded with divers sets out in search of adventure. The divers are fitted with fins, diving suits, lead weights, mask and snorkel --these men do not need oxygen tanks. With harpoon in hand, they jump into the water, ready for a day's underwater fishing.

Underwater, everything looks larger than it is. The fish species





Bolicheras en Paita. Fishing boats in Paita.

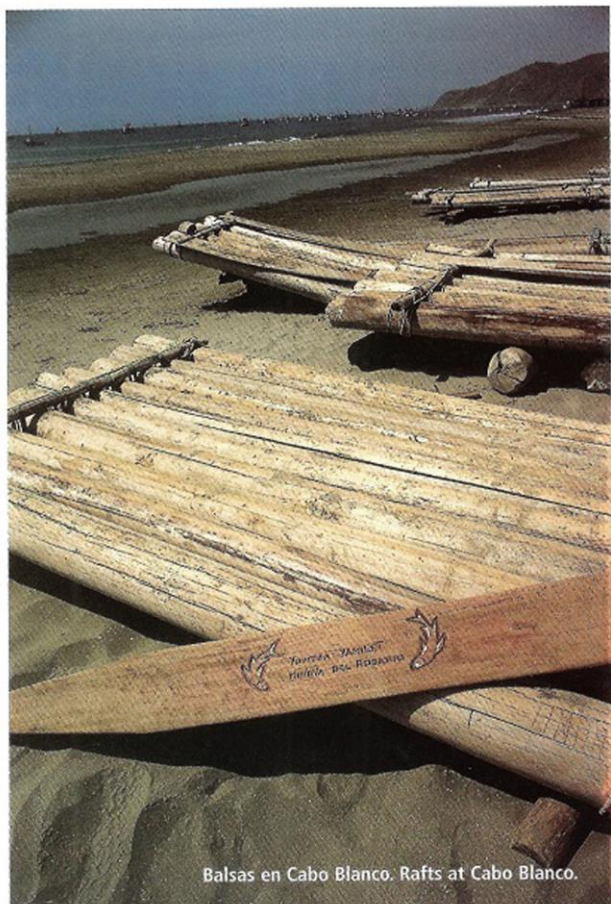
o el famoso fortuna, que ofrece al cazador una gran pelea cuando es herido por el arpón, poniendo a prueba la habilidad del buzo. Cerca de Cabo Blanco, las playas de Nuro o El Amarillo se entregan casi vírgenes y solitarias a los ojos de los visitantes; pero es en Los Organos donde comienzan las concurridas playas de los tablistas.

Diez minutos más al norte, Máncora, a 238 kilómetros de Piura, paraíso de la juventud surfer del Perú, nos entrega sus suaves espectaculares olas. "Podríamos incluir a Máncora dentro del tour mundial de surfistas, aquí me he encontrado con extranjeros con quienes corrí olas en Bali y Sudáfrica" afirma Lucho León, conocido como "Kimba", uno de los tantos tablistas que radica en Máncora, al igual que "Mister Tubo" César Aspíllaga y "Gua-

range from 200-kilo monsters like the grouper to smaller fish like the morique, which has tastier meat, and the fortuna, which puts up a tremendous fight once harpooned and tests the diver's skill.

These are waters filled with delicious lobster and shrimps, which are affordable here and should not be missed. Near Cabo Blanco lie the virgin beaches of Nuro and El Amarillo, but the beach of Los Organos is the real focus point for surfers galore.

Ten minutes further north lies Mancora, 238 kilometers from Piura, a paradise for the surfing crowd for its long, curling waves. "We could include Mancora on the world surfing circuit. I've met up with foreigners with whom I've surfed in Bali and South Africa," said Lucho Leon, nicknamed "Kimba" and who lives in Mancora together with many

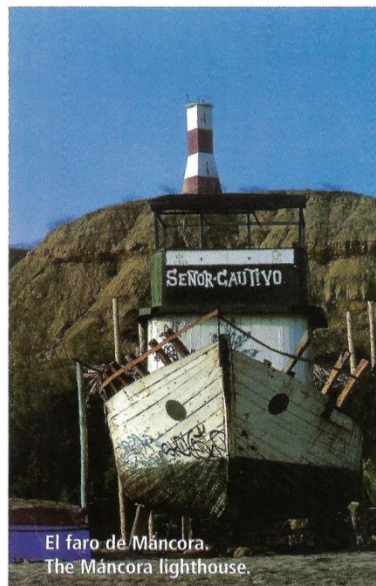


Balsas en Cabo Blanco. Rafts at Cabo Blanco.

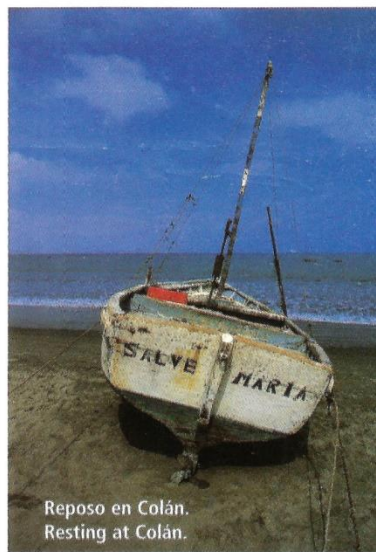


Qcasi en Yacila: Sunset at Yacila

MAR
ESPUMA



El faro de Máncora.
The Máncora lighthouse.



Reposo en Colán.
Resting at Colán.

gua" Fernando Parró, campeones en varios eventos. Máncora tiene sabor a paz y a descanso. En el día sus aguas tranquilas nos retienen horas, jugando con las olas mientras el sol nos va oscureciendo la piel. En la noche, bajo las cientos de miles de estrellas y la luna, las fogatas se encien-

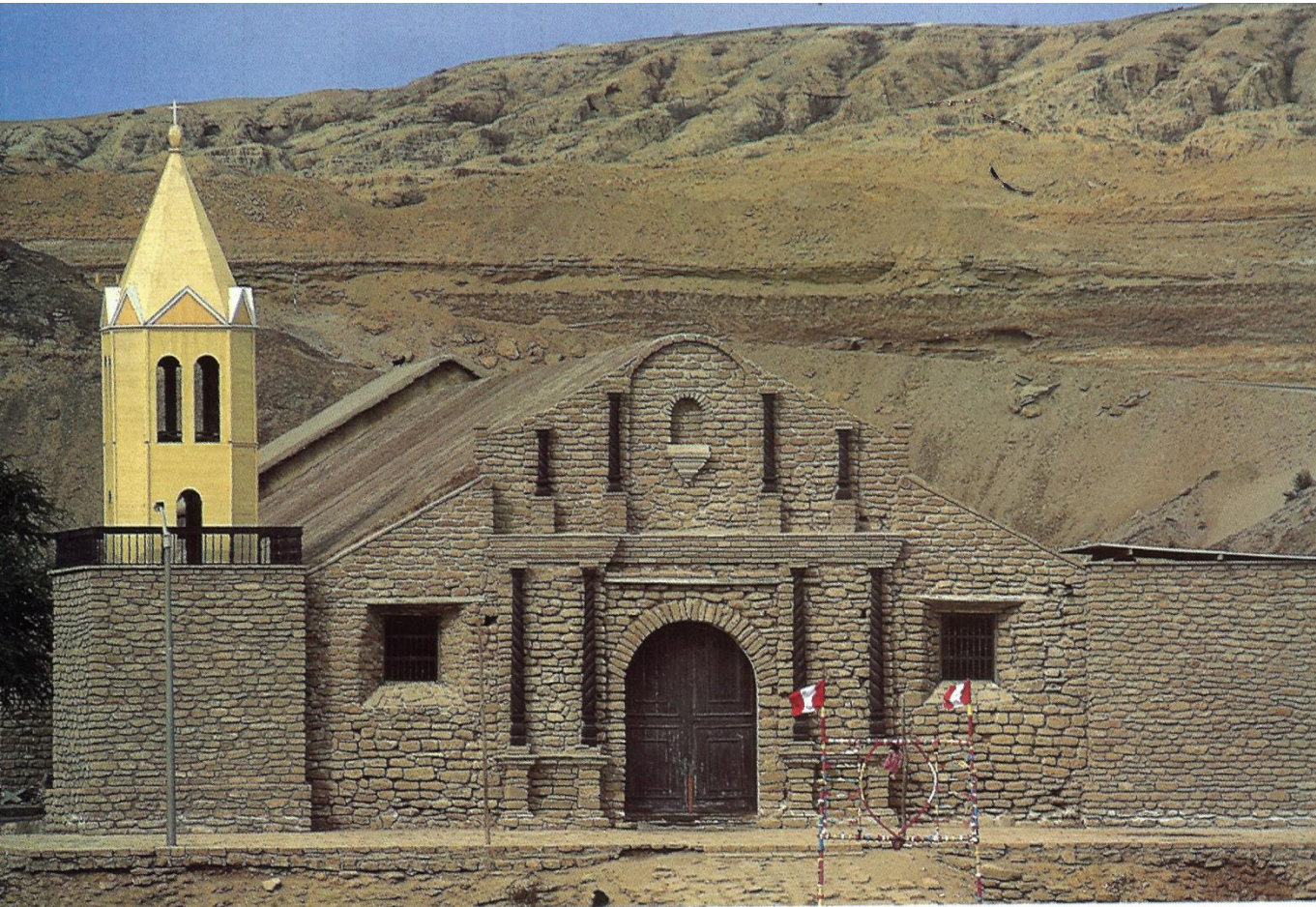
other surfers like "Mister Tube" César Aspillaga y "Guagua" Fernando Parró, champions in several competitions.

Mancora is impregnated with peace and quiet, and during the day its calm waters nudge visitors to dally for hours while the overhead sun toasts them dark brown. At

den al son de guitarras y viejas canciones, que los caminantes de diferentes países entonan para luego entregarse a meditar tendidos sobre la arena. Saliendo del pueblo por un camino de tierra, la playa Las Pocitas, de bellas casas y cómodos hoteles, ha convertido al lugar en privile-

night, under a glittering, star-studded sky and the full moon, the campfires are lit to the strains of guitars and old songs from travelers from all corners of the world. Later, everyone spreads out on the sand to meditate.

Down a dirt road from Mancora lies the beach of Las



giado; cuando la mar se retira en bajamar, el agua queda atrapada en las pozas de piedra de la orilla, formando piscinas naturales. En ellas pueden verse preciosos peces de un azul tornasolado.

Allí cada atardecer es distinto, tanto; que a veces en el cielo cargado de rosas y celestes parecieran volar querubines, saludando al sol que se despidió dándole paso a la noche, a las estrellas y a la belleza del infinito.

Pocitas, a cluster of pretty houses and comfortable hotels that have turned the area into a privileged. When the tide goes out, the sea water is trapped in stone pools on the shoreline, forming natural swimming pools filled with sparkling blue fish. Each sunset is a different one, painting the skies with streaks of pink and blue, like cherubs flying through the skies to bid farewell to the day and give way to the star-filled night.



Arriba: Iglesia de San Juan Lucas de Colán, data de 1536. Abajo: Peculiar altar en honor a San Pedro en inmaculada Iglesia de Cabo Blanco.
Above: The church of San Juan Lucas de Colán dates back to 1536.
Below: Peculiar altar to honor Saint Peter at Cabo Blanco immaculate church.

