

PIURA

CAPITAL DEL SOL / CAPITAL OF THE SUN

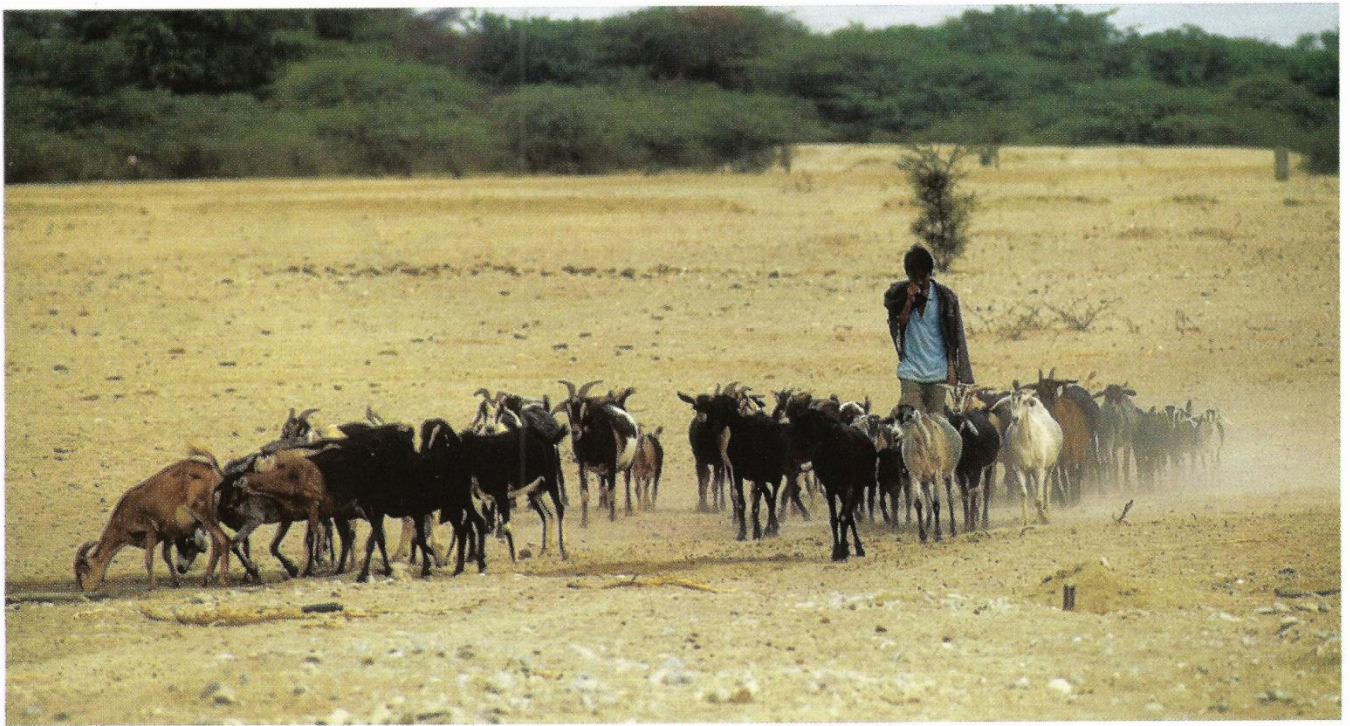
POR / BY VERÓNICA SÁENZ PORRAS
FOTOS / PHOTOS: ALEJANDRO BALAGUER
/ ANDES Y MARES

Piura, a nice and peaceful Peruvian city, makes us think of a good time to rest. She delivers to us her copper tinted sunsets over the land of the carob trees, and also her people, who since time immemorial have been transforming nature through art. The northern region of this country and its exquisite cuisine invite us to follow the route of the tallanes.



Hemos aterrizado al mediodía en Piura, la calurosa ciudad norteña de la chicha y el algarrobo, y nos sorprenden sus rasgos arquitectónicos de origen colonial en el que brillan con luz propia su enorme catedral y sus varios templos y capillas.

Luego de una breve visita a la ciudad tomamos la ruta de los antiguos tallanes, donde el desierto manchado de verdes esconde las típicas casas de barro y caña. Bajo la sombra de sus algarrobos los burros descansan, luego de cargar la leña que alimentará las cocinas; un “biringo” (el casi extinguido perro pelado del norte, de ascendencia preincaica al que se le atribuyen propiedades curativas por el calor de su cuerpo) ladra a una manada de chivos que pasta, arañando el suelo.



Luego de visitar los monumentos coloniales de Piura, tomamos la ruta de los antiguos tallanes, donde el desierto manchado de verdes esconde las típicas casas de barro y caña.

After visiting Piura's colonial monuments, we took the route of the ancient tallanes, where the desert marked with splotches of green hides the typical houses made of mud and cane.

We have landed at noon in Piura, the warm northern city known for her chicha and its abundance of carob trees, and we are surprised by its architectural features of colonial origin, where its enormous cathedral and its several temples and chapels shine with their own light.

After a brief visit to the city, we follow the route of the ancient tallanes, where the desert colored with splotches of green here and there hides the typical adobe and reed houses. Under the shade of their carob trees, donkeys rest after having carried the firewood that will feed the ovens; a biringo (an almost extinct species of bald dog native of this northern region of Peru, with a pre-Incan ancestry and attributed with healing properties) barks at a herd of goats that feeds while clawing at the ground.



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 de convergencia adonde acuden 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 ofrecen 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 delgados hilos, con los cuales tejerán obras de arte, entre ellos, los pendientes conocidos como “dormilonas”. Aunque la época colonial influyó con su estilo esta herencia artística, lo cierto es que la tradición orfebre de la región se remonta a épocas preincaicas, como lo demuestran las narigueras y pendientes de oro encontrados en los cementerios vicús.

Catacaos también nos ofrece los trabajos en la blanca madera del zapote: cucharones para la cocina, azucareros, posa-vasos y todo aquello que la madera permita formar a las hábiles manos de los carpinteros del lugar. A la vuelta de cualquier esquina, tocando la puerta si es que está cerrada, los artesanos, con la amistosa actitud de la gente del lugar, saciarán al detalle nuestra curiosidad. Son típicos también los potes de calabaza decorados con los más diversos motivos regionales, sillas y cofres repujados en cuero, sombreros tejidos con la suave paja toquilla, abanicos decorativos en variedad de tamaños y la delicada cerámica de Chulucanas.

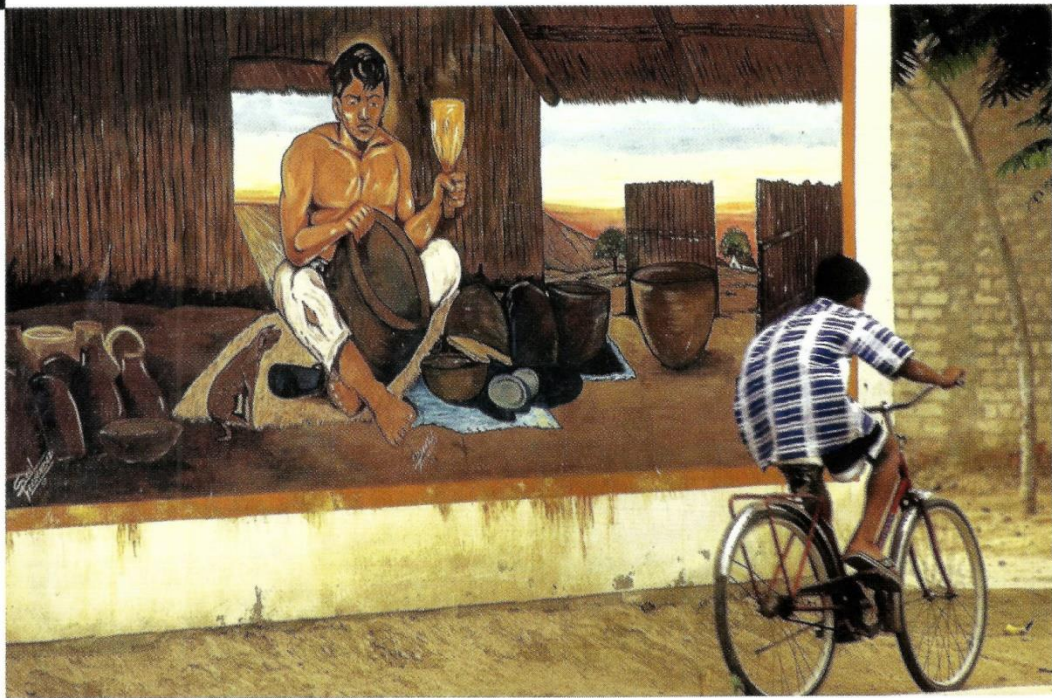


The district of Catacaos, known as the arts and craft capital of the Grau Region, about 7.5 miles from the city of Piura, has been a gathering point for over two hundred years for artisans from surrounding villages to get together to sell their creations. That is why today, its main street is called Comercio and on it, as well as on nearby streets, store after store offer us the fine silver and goldsmithing typical of this place: works of filigree using gold and silver. Before our eyes, jewelers turn silver into thin threads, with which they will weave works of art, among them the earrings known as dormilonas. Even though the colonial period influenced this artistic heritage with its style, what is certain is that the silver and goldsmithing tradition of the region goes back to pre-Inca times, as shown by the golden nose rings and earrings found in the cemeteries of the vicús.

Catacaos also offers articles made of the white wood of the zapote: big kitchen spoons, sugar containers, coasters and anything else that the experienced hands of the local carpenters are able to make out of this wood. Around any corner, knocking at any door should they be closed, artisans, with the friendly demeanor characteristic of the local people, will provide any details our curiosity might demand. Typical of this place as well are the gourd pots decorated with different regional motifs, leather embossed chairs and coffers, hats woven with the soft toquilla straw, decorative fans in a variety of sizes and the delicate ceramics of Chulucanas.

Catacaos, arts and crafts capital of the Grau Region, is a gathering point where artisans from surrounding villages get together to sell their creations.

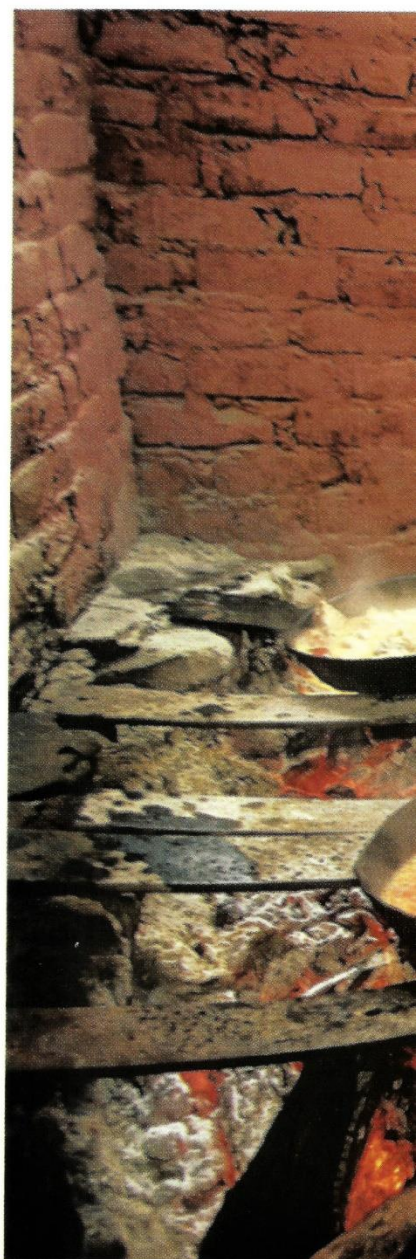
Catacaos, capital artesanal de la Región Grau, es un centro de convergencia adonde acuden artesanos de los caseríos circundantes para vender sus trabajos.



Si desea un trabajo en especial, basta con explicarle al artesano para que lo realice mientras usted se entrega a la deliciosa gastronomía del lugar, en cualquiera de las famosas picanterías catequenses, entre ellas la legendaria Chayo. En ellas 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. La Semana Santa (festejada con una espectacular procesión de imágenes al compás de bandas musicales y quemas de castillos de fuegos artificiales) ofrece una buena oportunidad para degustar, en un solo plato, los “siete potajes”, el compendio de los sabores típicos de la región.

Los artesanos pueden elaborar un pedido especial mientras usted se entrega a la gastronomía del lugar o disfruta de una buena chicha de jora preparada en las viviendas.

Caminando por el pueblo, verá de vez en cuando una banderita blanca de tela; es señal de que en esa casa se produce chicha de jora, preparada con harina de maíz hervida y fermentada en tinajas de barro. Unas cuantas mesas con sus sillas y la amabilidad del norte lo esperan 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. De la vaina del árbol típico (el algarrobo) se obtiene el jarabe de algarrobina, de alto valor nutritivo, utilizado en cocteles.



The artisans can work on a special order for you while you turn yourself over to the enjoyment of the area's gastronomical delicacies or drink a good chicha de jora prepared in some of the local homes.





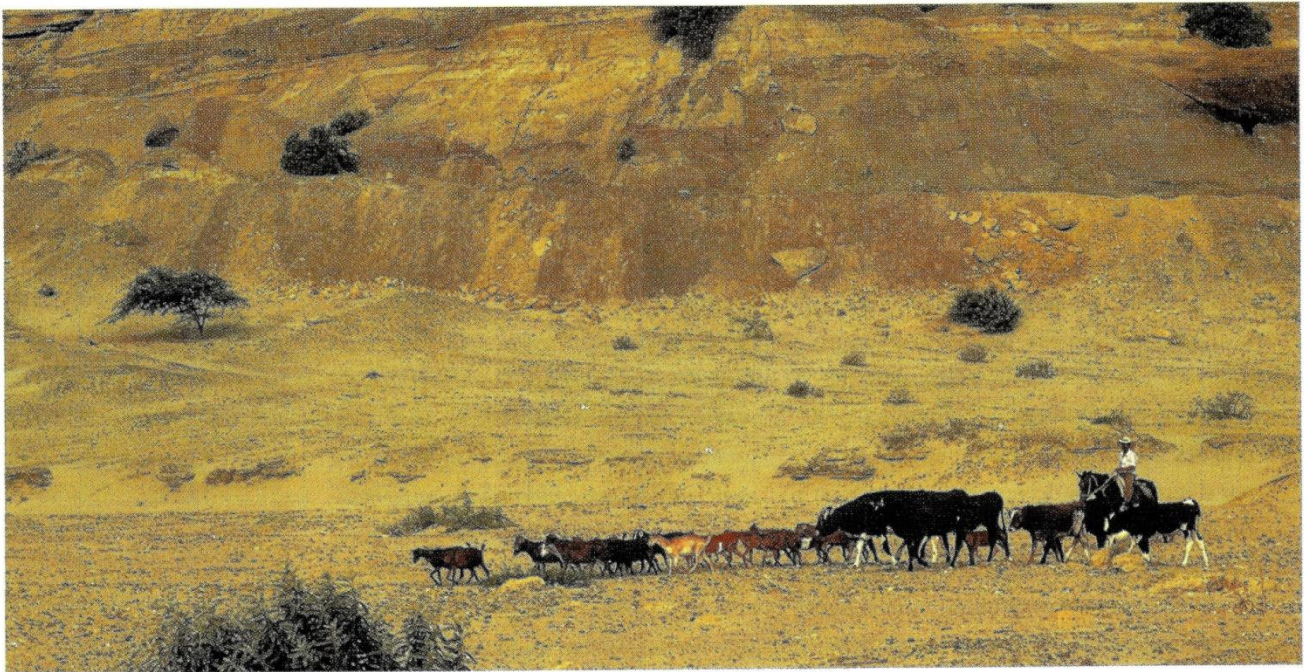
If you wish any special type of work to be done for you, you need only explain it to the artisan so he will create it while you surrender yourself to the delicious gastronomic delights of this place, at any of the famous picanterías (local eateries known for their fiery-tasting sauces) in Catacaos, among them a legendary one known as Chayo. There, you will have the chance to try the delicious seco de chavelo, prepared with green plantain, dry beef and a couple of types of pepper; chifle (plantain cut in slices and fried in boiling oil); delicious baby goat with rice, beans and green tamale or grouper (coming from the northern sea) cooked in a pot over a slow fire so the fish will stew in its own juices, ceviche, pork rinds or frito. Holy Week (celebrated with a spectacular procession featuring images that are carried to the rhythm of musical bands and the burning of castles made with fireworks) offers visitors a good opportunity to taste, in one sole dish, the siete potajes, a compendium of flavors typical of this region.

Walking through town, you will notice every so often a small white cloth flag; this is a sign that in that house they make chicha de jora, a drink prepared with boiled corn flour that is fermented in clay pots. Some tables and chairs and the friendly demeanor of people from this northern area of the country will happily await you to have some drinks; in the event you do not imbibe alcoholic beverages, you may opt to drink the clarito helado (the non fermented corn juice) of the chicha, which is as sweet as a soft drink. The syrup known as algarrobina, a substance with a high nutritional value, used in the confection of cocktails, is extracted from the pods of the conspicuous carob trees.



A dos kilómetros de Catacaos se encuentra el caserío de Narihualá (por siete soles, un motocar nos lleva, espera y regresa), donde la huaca que lleva el mismo nombre se ha convertido en el museo de la antigua nación Tallán. Esta orgullosa cultura preincaica era adoradora 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 trueque. Esta cultura mantuvo un constante interés por restaurar su nación, pese a la prolongada dominación chimú y la corta pero aguerrida hegemonía incaica (1400-1532). Iniciada la República, los tallanes rechazaron la Constitución Vitalicia de Simón Bolívar, en 1826, y fue por ello que el Congreso Constituyente de 1828 le otorgó el título de Heroica Villa y al pueblo la categoría de ciudad.

A About 1.25 miles from Catacaos is the hamlet of Narihualá (for seven soles, a motocar takes us there, waits for us and brings us back), where the huaca known by the same name has become a museum featuring the history and artifacts of the ancient Tallán nation. This proud pre-Inca culture worshipped the sun as well as another deity called Guatán, represented by a twister of wind and dust. The tallanes practiced fishing, agriculture, arts and crafts as well as bartering. This culture kept alive the idea of restoring its nation to independence, notwithstanding the prolonged Chimú domination and the short but warlike Inca occupation (1400-1532). Once the Republic came into being, the tallanes rejected Simón Bolívar's Constitution for Life, in 1826, and that is why the Constituent Congress of 1828 granted this place the title of Heroic Village and the town received the category of city.



A cincuenta kilómetros de Piura, atravesando una tierra que huele a limón, mango ciruelo y guabas frescas, aparece Chulucanas. Este poblado es heredero de un tesoro ancestral: la alfarería aprendida de las culturas preincaicas tallanes y vicús. Entonces las jarras (hechas del mismo suelo que hoy pisamos) eran usadas en las fiestas religiosas, donde los curanderos (sacerdotes que congregaban la fe de la gente) empleaban los silbadores con formas de animales.

About 31 miles from Piura, traversing a land that smells like lime, mango and fresh guavas, there is Chulucanas. This town is the heir to an ancestral treasure: the pottery techniques learned from the pre-Inca cultures of the tallanes and the vicús. Then, the jars (made from the same dirt we walk on today) were used in religious ceremonies, where the medicine men (the priests that led the faithful in worship) used whistles fashioned into animal shapes.

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 elabora la cerámica utilitaria, pero es en Chulucanas donde se afinan las formas y se hace arte decorativo con la mismísima tierra.

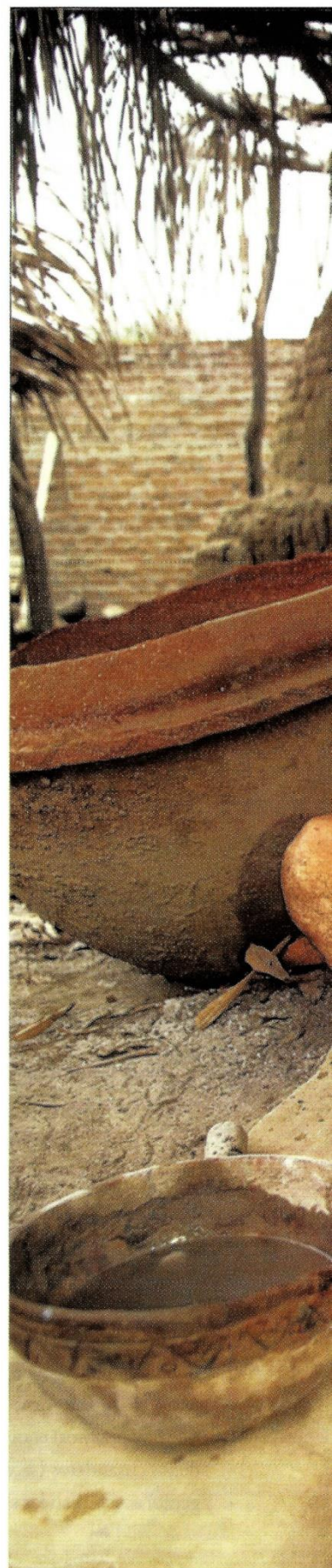
El caserío La Encantada, en las afueras de Chulucanas, despierta fresco para someterse al sol y a los hornos de barro. “Antiguamente la cerámica tradicional era para uso del mismo pueblo, pero luego, por los años 70, la gente prefirió las ollas de aluminio y ya no necesitó nuestras vasijas para cocinar el arroz; entonces comenzamos a crear lo que hoy hacemos: arte decorativo”, dice Gerásimo Sosa, uno de los primeros y más reconocidos alfareros de Chulucanas. Sosa habla mientras gira una mano sobre la barriga de una vasija mediana, y con la otra presiona desde adentro 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 reproducidas con gran tecnicismo por Gerásimo. Él 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.

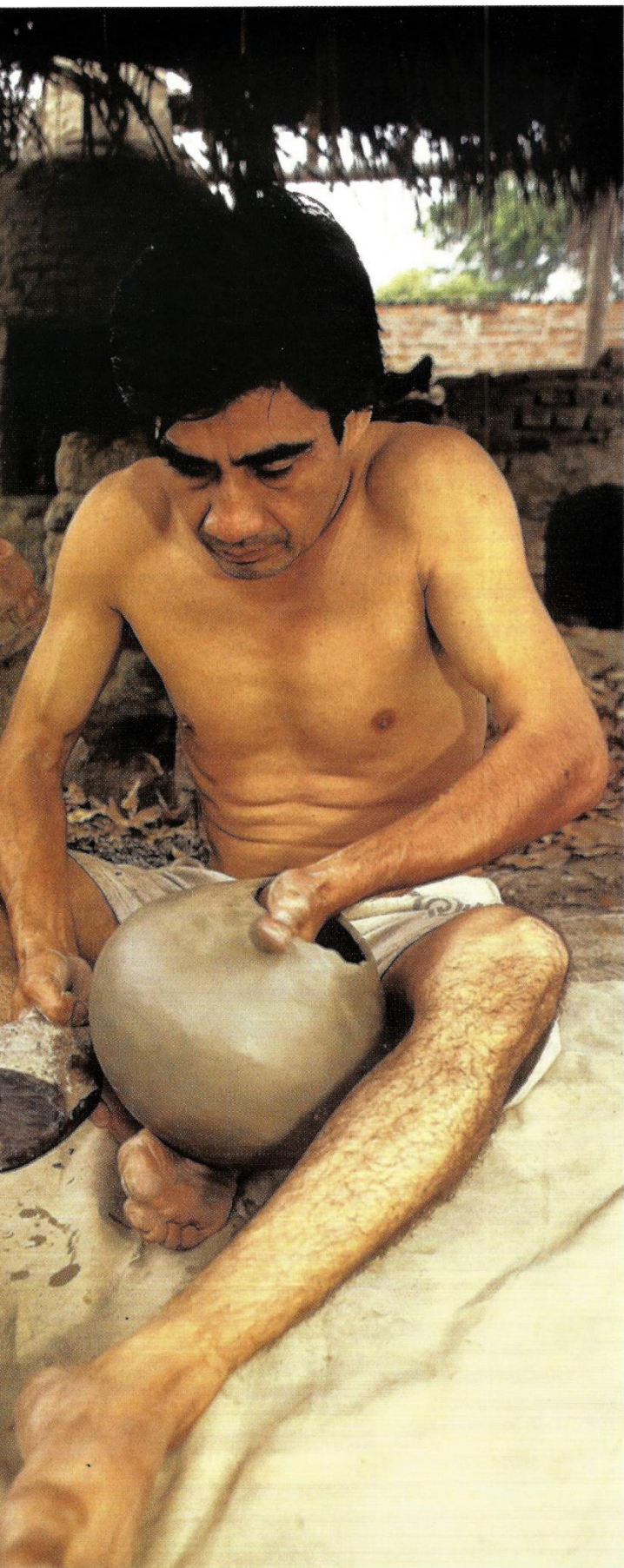
En el caserío La Encantada, Gerásimo Sosa, uno de los primeros y más reconocidos alfareros de Chulucanas, nos cuenta cómo una antigua tradición se convirtió en arte decorativo.

These jars were decorated with elements of the world surrounding them, such as the hills, the sun, the moon and the stars, and were used, the same as they are used at present, to serve chicha de jora. This culture was so orderly and regimented, that the size of their plates indicated the amount of food needed for good nourishment. In Simbrilá, a few miles from Catacaos, ceramic utensils are still made, but it is in Chulucanas where the shapes are defined and decorative and artistic objects are created from that same type of clay.

The hamlet of La Encantada, on the outskirts of Chulucanas, awakens fresh to then subject itself to the sun and to the clay ovens. “In ancient times, the traditional ceramic objects were for the use of the townspeople, but then, during the 1970s, the locals opted to use aluminum pots and no longer needed our pots to cook rice; then we started to create what we currently manufacture, decorative art,” states Gerásimo Sosa, one of the first and most recognized potters in Chulucanas. Sosa speaks while making a hand rotating motion over the belly of a mid-size jar, and applying pressure on the still wet clay from the inside with the other, with the help of a rounded stone. The washer women, the chicha sellers, the mothers nursing their children and those women sleeping their siesta, feeling drowsy as a result of the intense ambient heat, are reproduced with great accuracy by Gerásimo. He decorates them with his characteristic six-petal flowers, which from the heart of the Piura area have traveled to adorn many corners in Europe, as do his stylized polychrome jars.

In the hamlet of La Encantada, Gerásimo Sosa, one of the first and most recognized potters of Chulucanas tells us how an old tradition became a form of decorative art.





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, deben devolver la cerámica al fuego hasta cuatro veces, tapando con arcilla los dibujos para luego quitarlos 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.

The oven is built with two chambers, one underneath to place the carob tree wood that will feed the fire, and one on top to place the ceramic pieces. When the potters wish to get the black hue known as “negative”, they add mango leaves to the burning wood; these leaves have a high iodine content. If they wish for their pieces to be totally black, they have to return the ceramics to the fire up to four times, covering the drawings with clay which can be taken off later using a bit of water. Once dry, each piece is rubbed with a polishing stone, thus acquiring the characteristic shine of the ceramic pieces produced in Chulucanas.



PIURA, DE MAR Y ARENA

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.

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.



La tradición orfebre de la región se remonta a épocas preincaicas, como lo demuestran las narigueras y pendientes de oro encontrados en los cementerios vicús.



PIURA, MADE OF SEA AND SAND

The water in hues of green and blue fills our field of view. The hot sun invades the golden surfing beaches and their long seafronts; we have arrived at the northern beaches.

The port of Paita, located about 16 miles from Piura, boasts a long and beautiful seafront, where memorable Manuelita Sáenz, the faithful lover of Simón Bolívar used to stroll. The "liberator of the Liberator" lived her last years there, and her former house is marked today with a bronze plate. But the bay of Paita is famous for the big houses located both on the seafront as well as in the central area of the city and also for the temples of San Francisco and La Merced, the customs building and the fiscal docks. After touring the port, a beautiful beach with white sand and slightly cool waters awaits us; this is Yacila, ready to give its sea and its froth over to us. Fifteen minutes to the north, is Colán, a former fishing inlet, converted into a seaside resort with typical wooden houses on stilts, where the sea glides lulling summer visitors to sleep and boasts one of the first churches built in this region, San Juan Lucas de Colán, erected in 1536.

The silver and goldsmith tradition of the region goes back to pre-Inca times, as proven by the golden nose rings and earrings found in the cemeteries of the Vicús.



La playa de Cabo Blanco, otra bella caleta de pescadores recién descubierta por los surfistas, fue lugar de descanso del escritor Ernest Hemingway.



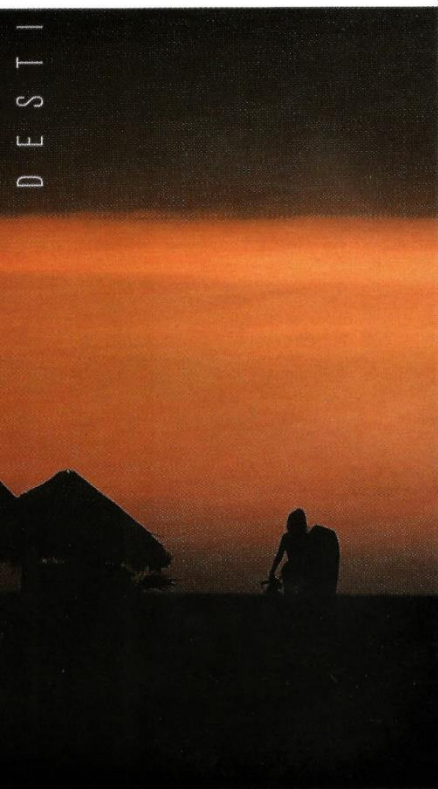
Surfers have recently discovered the beach of Cabo Blanco, another beautiful fishermen's inlet; writer Ernest Hemingway favored it as a place to rest.

A
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. Un pelícano persigue al horizonte casi rozando la espuma del mar, y más allá, una lancha parte a la aventura, a la caza submarina practicada en estas aguas.

Cerca de Cabo Blanco, las playas de Ñuro o El Amarillo se entregan casi vírgenes y solitarias a los ojos de los visitantes; pero es en Los Órganos donde comienzan las concurridas playas de los tablistas. Diez minutos más al norte. Máncora, a 238 kilómetros de Piura, paraíso de la juventud surfista del Perú, nos entrega sus 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 "Guagua" Fernando Parró, campeones en varios eventos.

T
The sun sets. On the road to the commercial city of Sullana, we will traverse the small district of Marcavelica, famous for its coconuts whose waters refresh the throat of the traveler. We keep on and arrive in Cabo Blanco, another beautiful fishing inlet, memorable for its gigantic waves that surf aficionados love to challenge. In years past, it was a resting place for writer Ernest Hemingway. A pelican follows the horizon line almost touching the sea foam, and further away, a boat departs in search of adventure, taking its occupants deep sea fishing, so popular in these waters.

Close to Cabo Blanco, Ñuro or El Amarillo beaches give themselves up almost virgin and solitary to the eyes of the visitors; but it is at Los Órganos where the beaches popular with surfers really begin. Ten minutes further north, Máncora, about 148 miles from Piura, a paradise for the surfing youth of Peru, presents us with its spectacular waves. "We could include Máncora into the world circuit for surfers; I have met here with foreigners with whom I shared waves in Bali and South Africa", states Lucho León, also known as "Kimba", one of the many surfers that live in Máncora, as do "Mister Tubo" César Aspíllaga and "Guagua" Fernando Parró, both of them champions in many events.



Mánconra 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 encienden 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 privilegiado; 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 pececillos de un azul tornasolado. Allí, cada atardecer es distinto; un cielo cargado de rosas y celestes da paso paulatinamente a la noche, a las estrellas y a la belleza del infinito. 🌊

Mánconra has the taste of peace and rest. During the day, its tranquil waters detain us for hours as we play on the waves, while the sun makes our skin darker. In the evening, under hundreds of thousands of stars and the moon, the camp fires light up to the sound of guitars and old songs, which travelers from different countries will perform prior to giving themselves to meditation on the sand. Leaving this town following a dirt road, Las Pocitas beach, with its beautiful houses and comfortable hotels, has become a place for the privileged; when the sea withdraws at low tide, water is trapped in the stone wells on the shore, thus forming natural pools. One can see beautiful little fish in changing hues of blue trapped in those pools. In this place, every sunset is different; a sky loaded with tonalities of pink and light blue little by little makes room for the night, the stars and the beauty of infinity. 🌊



Cómo Llegar

Desde Norte, Centro, Suramérica y el Caribe, Copa Airlines le ofrece 4 vuelos diarios a Lima, Perú, desde su Hub de las Américas en Ciudad de Panamá.

How to Get There

From North, Central and South America and the Caribbean, Copa Airlines offers four daily flights to Lima, Peru, from its Hub of the Americas in Panama City.

Piura, esta ciudad peruana, amable y apacible, tiene sabor a descanso. Ella nos entrega sus atardeceres cobrizos sobre la tierra de los algarrobos, y a su gente, que desde tiempos inmemoriales transforma la naturaleza en arte. El norte y su exquisita comida nos invitan a recorrer la ruta de los tallanes.