

Acopan Tepui, Wenezuela 2009.

Tekst: Borysław Szybiński

Pod koniec listopada 2009 polsko-wenezuelska wyprawa w składzie Borysław Szybiński, Maciej Dziedzic, Michał Szeliga, Cheo Gregorio Garcia Suarez oraz logistyk Łukasz Pryk wyruszyła na podbój gór Wyżyny Gujańskiej. Za cel obrali położone na południowym wschodzie Wenezueli urwiste ściany masywu Acopan Tepui.

Tepui to nazwa specyficznych gór stołowych znajdujących się tylko na obszarze Wyżyny Gujańskiej. Słowo „Tepui” w jednym z lokalnych języków znaczy – dom Bogów. Tepui występują raczej jako pojedyncze jednostki górskie, a nie jako połączone pasma, co sprawia, że często są one miejscem występowania endemicznej flory i fauny. Najbardziej wybitne Tepui to: Autana, Auyantepui, z którego zboczy spada największy wodospad świata - Salto Angel, oraz Mount Roraima najwyższe, najbardziej znane, znajdująca się na granicy Wenezueli, Brazylii i Gujany. Góry te zwykle zbudowane są z bloków prekambryjskiego piaskowca lub kwarcytu, wyrastają pionowo z dżungli tworząc nieprawdopodobne, naturalne scenerie. Acopan Tepui to jedna z takich gór. Wysokość szczytu wynosi 2200 m, ściany osiągają do 700 metrów długości.



Acopan Tepui (fot. M. Dziedzic)

Cele wyjazdu to poprowadzenie nowej, trudnej, sportowo-bigwallowej drogi oraz powtórzenie najtrudniejszego projektu w rejonie - „Purgatory”.

Cel numer jeden osiągnięty. Udało nam się wytyczyć drogę o nazwie „Lapa, Yuca y Kachiri” - 300 m, max trudność 7c+, 7b+ obligatoryjne. Droga ma charakter górski. Do asekuracji została użyta bardzo mała ilość spitów. Dotyczy to również stanowisk – nie wszystkie są wyposażone w spity. Obrana linia niestety okazała się być nieco krótsza niż przypuszczaliśmy. Patrząc z daleka na ścianę, nasza turnia wydawała się mieć mniej więcej 2/3 wysokości wieży na której poprowadzone zostały „Purgatory” oraz „Pizza, Chocolate y Cerveza”. Obie drogi mają ponad 700 metrów, więc

szacowaliśmy naszą linię na około 500 metrów długości. Wielkość nie spełniła do końca naszych oczekiwań, jednak zarówno formacja jak i przebieg linii są naprawdę piękne. Droga prowadzi przez całkowicie dziewiczy, przewieszony, bardzo eksponowany filar. Na lewo od nas bajkowy wodospad wpada prosto do jeziora u podnóża ściany. Dalej na lewo znajduje się następny, również zupełnie dziewiczy filar.

Podczas prowadzenia drogi spotkaliśmy się z różnymi przeszkodami, które urosły do poważnych problemów ze względu na specyfikę rejonu działania.

Teren stwarza duże trudności logistyczne, jest całkowicie odcięty od cywilizacji. Dotarcie do miejsc, w których można zrobić nawet najprostsze zakupy zajmuje kilka dni, lub jest bardzo drogie jeżeli wybierzemy podróż awionetką.

Największym problemem okazały się trudności z wierceniem. Skała – kwarcyt jest tam tak twarda, że jedno wiertło wystarczało na wywiercenie zaledwie kilku dziur. Przywieźliśmy ze sobą 5 wiertel francuskiej firmy Tivoly, i początkowo zgodnie uznaliśmy jakość wiertel za przyczynę naszych niepowodzeń. Teren w którym działaliśmy był trudny i często praktycznie nie oferował możliwości jakiegokolwiek naturalnej asekuracji, jednak kontynuowaliśmy pracę nad drogą osadzając spity tylko w miejscach, w których było to niezbędne. W ten sposób powstały dwa wyciągi o wycenie 7a na których asekuracja jest tylko naturalna oraz jeden 7a+ na którym zostały osadzone 3 spity. Runouty w dość trudnym terenie bez możliwości asekuracji naturalnej często sięgają 5, nawet 8 metrów.



Michał Szeliga na pierwszym wyciągu 7b. (fot. M. Dziedzic)



Boro na drugim wyciągu – 7c+. (fot. M. Dzedzic)



Maciek wpina się na 4 wyciągu 7a+. (fot. B. Szybiński)

Przez cały czas, w którym pracowaliśmy nad drogą próbowaliśmy jednocześnie załatwić nowe lepsze wiertła. Robił to konkretnie nasz wenezuelski kompan Cheo za pomocą telefonu satelitarnego oraz radia. Wielokrotnie godzinami wisiał na słuchawce. Dzwonił do Caracas, rozmawiał z pilotem awionetki, z wodzem wioski, z ludźmi z Santa Eleny, z firmami kurierskimi. Plany zakupu i transportu nieustannie się zmieniały. Sytuację mocno zagmatwaną dodatkowo komplikował fakt, iż w Wenezueli używane są wiertła o rozmiarach w systemie calowym, nie pasujące do naszych spitów.

Jednak jakimś cudem, po dwudniowej wyprawie do sąsiedniej wioski udało nam się zdobyć dwa świetne wiertła marki Hilti. Podobno jest to sprzęt najwyższej klasy. Cieszymy się, połowa drogi jest niezwykle piękna, bardzo eksponowana, wywieszona. Nad nami ściana chyba jeszcze lepsza, wielkie lite okapy i płyty, które zdecydowanie mogłyby puścić.

Dlatego rozczarowanie jest tym większe. Nasze nowe wiertła rozsypały się po wywierceniu zaledwie trzech dziur! Niewiarygodne.



Cóż, nie pozostaje nam nic innego niż skończyć drogę asekurując się klasycznie. Oczywiście musimy zrezygnować z uprzednio zaplanowanej linii, uciekamy w lewo w dość nieciekawą, zarośniętą kolczastą roślinnością, wilgotny teren.

Przejsie drogi w stylu RP zajęło nam niestety więcej niż jeden dzień. Na stanowisku przed ostatnim wyciągiem zastaje nas zmrok. Spędzamy noc w ścianie i rano prowadzimy ostatni fragment ściany.

Spędziliśmy w górach dużo więcej czasu niż zakładaliśmy, a co za tym idzie nasze zapasy żywności były na wykończeniu. Jak już wspomniałem w rejonie nie ma w zasadzie możliwości kupienia czegokolwiek. W związku z tym zrezygnowaliśmy z próby realizacji naszego drugiego celu jakim było powtórzenie drogi „Purgatory”.

„Lapa, Yuca y Kachiri” - co oznacza nazwa naszej drogi.

Przebywaliśmy prawie miesiąc w dziczy odcięci od jakiegokolwiek cywilizacji. Wieczorem po całym dniu harów nie raz marzyło nam się zimne piwko, nie raz mieliśmy ochotę zjeść coś normalnego, coś „cywilizowanego”. Ale niestety nie ma szans, jedyne co mamy to klasyczny obozowy prowiant – konserwy, makarony, dżemy, itp.

Po paru tygodniach doskonale rozumiemy sens nazwy angielskiej drogi poprowadzonej w rejonie - „Pizza, Chocolate y Cerveza”, o jak bardzo brakuje nam tych frykasów!

Jednak jedyne bonusy jakie możemy zdobyć to indiańskie specjały - juka (maniok) w postaci bulw do pieczenia lub gotowania, bardzo podobna do ziemniaków.

Kasawa - chlebek indiański w kształcie wielkich, okrągłych placków, również zrobiony z juki.

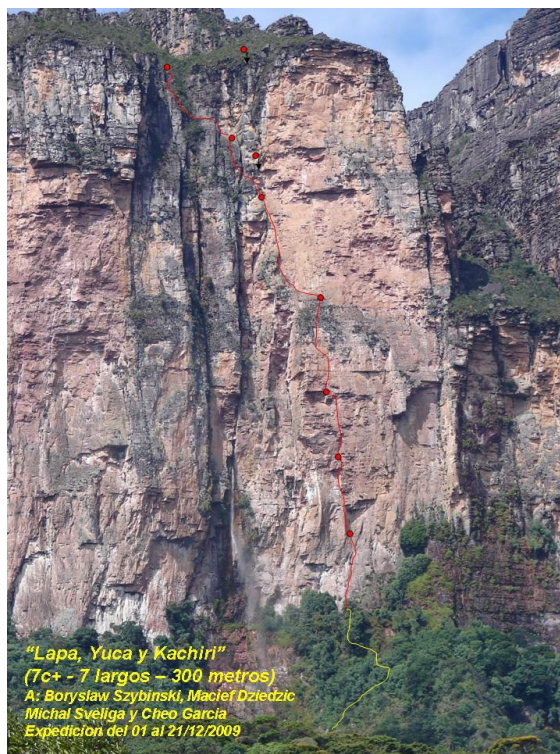
Kasawa jest cienka ale bardzo twarda. Indianie często przed jedzeniem rozmaczają ją w wodzie.

Lapa – zwierzę podobne do świnki morskiej, które czasem przynosili nam Indianie-myśliwi.

Pieczone na ogniu było trochę słodkawe i mdłe, ale zawsze to prawdziwe mięso, a nie konserwa.

Podczas wypraw do okolicznych wiosek można się było uraczyć kachiri – napój zrobiony ze sfermentowanej juki. Jest kwaskowy i trochę podobny do piwa. Spożywany w ogromnych ilościach przez Indian.

I stąd właśnie nasza odpowiedź - „Lapa, Yuca y Kachiri”.



Serdecznie dziękujemy Polskiemu Związkowi Alpinizmu za dofinansowanie wyprawy



oraz firmie Fixe za wsparcie sprzętowe.

