

Andrzej Borys, Michał Kuberka

W górach Peru Ekstremalny trekking i życie na pampie*



Planując wyprawę do danego kraju zawsze staram się zgromadzić jak największą ilość

* **Pampa** – trawiasta lub krzewiasto-trawiasta formacja roślinna o charakterze stepowym występująca w Ameryce Południowej, na której wypasa się bydło i owce. Pampa jest formacją przejściową między roślinnością twardolistną a lasami liściastymi. **Trekking** - forma turystyki uprawiana w trudnych warunkach terenowych i klimatycznych. Najpopularniejszy jest trekking klasyczny, czyli górski. Inne formy trekkingu to: pustynny, lodowcowy, tropikalny, polarny, rzeczny, na bagnach i na wulkanach (Wikipedia – Internet).

informacji na temat jego kultury, ludności i gospodarki. W przypadku Peru nie było to łatwe. Oficjalne dane są bardzo lakoniczne. Dopiero będąc na miejscu można ocenić jak rozległy i zróżnicowany jest ten kraj. A tym samym trudny do opisanego. Dlatego, zdecydowałem się przekazać jedynie to, co widziałem lub czego dowiedziałem się od spotkanych tam ludzi.

Peru powszechnie kojarzy się z kulturą Inków i Machu Picchu – ruinami miasta odkrytymi przez H. Bingham'a w 1911 r. Faktycznie jest to najbardziej eksponowana informacja turystyczna dotycząca Peru obok informacji o jeziorze Titikaka położonym najwyższym na świecie

oraz kanionie Colca, który jest największym na świecie kanionem. Jeżeli dodamy jeszcze lot awionetką nad tajemniczymi liniami cywilizacji Nasca, to już mamy mocne uzasadnienie, by wybrać się na wyprawę do Peru. Oczywiście atrakcji turystycznych w Peru jest znacznie więcej. Ten duży kraj o powierzchni ponad 1,2 mln km² zamieszkuje około 29 mln ludzi, z których aż 1/3 mieszka w Limie i okolicach. Peru to kraj o bardzo zróżnicowanych trzech strefach Klimatycznych.

Wybrzeże (Costa), stanowiące 12% powierzchni Peru, to strefa pustynna i półpustynna z roczną sumą opadów wynoszącą 20 do 50 mm i średnimi temperaturami od 15 do 17°C zimą oraz od 19 do 21°C latem. Tak niskie temperatury w części kraju leżącej w pobliżu równika to efekt zimnego prądu oceanicznego płynącego wzdłuż jego wybrzeża, zwanego prądem Peruwiańskim lub Humboldta od nazwiska jego odkrywcy. Prąd ten jest bogaty w plankton stanowiący pożywienie ryb, zaś obfitość ryb przyciąga liczne gatunki ptaków, jak głuptaki, kormorany, pelikany i wiele innych. Żyje tam wiele ssaków morskich – delfiny, pingwiny, lwy morskie, a okresowo pojawiają się też wieloryby. Bogactwo życia w morzu kontrastuje z pustynnym wybrzeżem. Jest to szczególnie widoczne w Parku Narodowym Paracas, gdzie pustynia sąsiaduje z pełnym ptactwa rezerwatem na Wyspach Ballestas zwanych peruwiańskimi Wyspami Galapagos. Zimny prąd Peruwiański powoduje tworzenie się gęstej mgły i niskich chmur, które przemieszczane są wiatrami pasatu w kierunku Andów i tam powodują deszcze lub opady śniegu. Z tego też powodu Lima często spowita jest mgłą nazywaną po hiszpańsku *garua*, ale i też zemstą Pizarra, konkwistadora, który wybrał lokalizację tego miasta latem nie mając pojęcia, że aż przez 8 miesięcy w roku słońce tam nie świeci. Costa jest prawie pozbawiona roślinności, poza obszarami nawadnianymi, które są zagłębiami produkcji rolniczej, głównie roślinnej. Zirygowane obszary są zlokalizowane w dolinach ponad 50 rzek płynących z pobliskich Andów.

Na tych obszarach wytwarza się około 50% produkcji roślinnej Peru. W tej strefie klimatycznej uprawia się głównie kukurydzę, trzcinę cukrową, ryż, bawełnę długowłóknistą oraz liczne warzywa.

Za pasem pustynnego wybrzeża wypiętrzają się Andy, leżące w górskiej strefie klimatycznej Peru zwanej Sierra. Strefa ta dzieli się na szereg pasm górskich zwanych Kordyliera Zachodnią i niższą Kordyliera Wschodnią. Kordyliery są oddzielone wyżyną śródgórską o nazwie Puna. Kordyliera Zachodnia, w której zlokalizowane są najwyższe szczyty, dzieli się na szereg pasm górskich, z których ważniejsze to Kordyliera Biała i Czarna. Jest to najchłodniejsza strefa w Peru, z temperaturami średnimi latem od 19 do 23°C, zimą zaś od 5 do 10°C. Oczywiście temperatura znacznie waha się w ciągu dnia i jest zależna od wysokości nad poziomem morza. W wysokich partiach gór występują liczne lodowce. W górach wyróżnia się dwie pory roku – suchą i deszczową. Opady występują głównie od października do kwietnia, a ich suma waha się od 800 do 900 mm słupa wody na m². W górach do wysokości ok. 3500 m n.p.m. uprawia się każdy skrawek ziemi, o ile dostępna jest wystarczająca ilość wody niezbędna dla wegetacji roślin. To zdumiewające, z jaką determinacją i wysiłkiem miejscowa ludność uprawia, przy pomocy archaicznych narzędzi (widzieliśmy orkę przy użyciu sochy), nieraz pojedyncze i położone wysoko na stoku polećka. Pewnie dodaje im siły najważniejszy i ciągle żywy wśród ludności indiańskiej kult Pachamamy (Matki Ziemi). Oni wierzą, że Pachamama daje i odbiera nam życie, żywi nas, a denerwuje się, gdy nie okazujemy jej należytego szacunku. W górach uprawia się jęczmień, proso, kukurydzę, ziemniaki, lucernę i w niektórych regionach kawę, herbatę oraz kakao. W wyższych partiach gór wypasa się owce, bydło, lamy i alpaki. Pod względem gospodarczym w regionie Sierra największe znaczenie ma przemysł wydobywczy: rudy miedzi, cynku, ołowiu, wanadu, rtęci i żelaza, a także węgla. Można powiedzieć że jest tam cała tablica Mendelejewa, a nadal prowadzi się prace rozpoznawcze. Turyści mają z tego powodu wyjątkową korzyść w postaci bajkowych kolorów tych gór, poukładanych w przedziwne i zachwycające mozaiki.

Za Andami rozciąga się dżungla (Selwa) stanowiąca ponad 60% powierzchni Peru. Tam dominują lasy deszczowe leżące w dorzeczu największej rzeki świata Amazonki. Średnia temperatura przekracza 25°C, a suma opadów – 3500 mm. W tej strefie klimatycznej uprawia się



ryż, bataty, jukkę, tytoń, trzcinę cukrową, banany oraz kawę, herbatę i kakao. Już sam fakt występowania zróżnicowanych stref klimatycznych w jednym kraju czyni Peru miejscem wyjątkowym, godnym polecenia jako cel wyprawy poznawczej lub turystycznej.

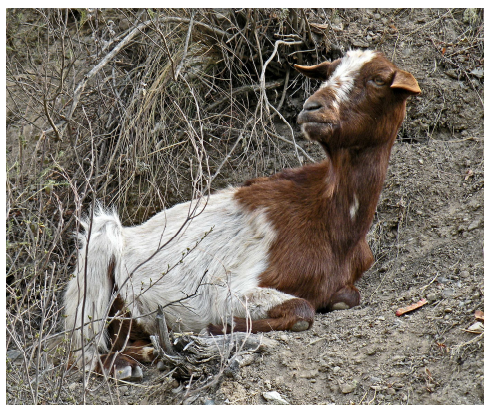
Produkcja zwierzęca w Peru jest bardzo zróżnicowana. Jadąc pustynnym wybrzeżem Pacyfiku z Limy do Huaraz spotykaliśmy liczne fermy drobiowe. Fermi te były jednak wtedy puste! Powód tego stanu rzeczy był prozaiczny – w tym rejonie Peru w czasie naszej podróży była „zima”. Temperatura nocą spadała do +10°C, a stale obecna mgła „garua” potęgowała uczucie chłodu, a właściwie dokuczliwego zimna. W tym okresie bardziej opłaca się produkcja kurcząt w cieplejszych rejonach kraju. Poziom spożycia mięsa drobiowego w Peru, podobnie jak w wielu innych krajach Ameryki Południowej, jest najwyższy w porównaniu z innymi gatunkami mięsa. Nic dziwnego, jest ono bowiem najtańsze. Miejscem zaopatrywania się w mięso są zazwyczaj bazy. Ubój drobiu odbywa się najczęściej właśnie na bazarze. Tam też przygotowuje się tusze drobiowe do sprzedaży. Wystawione do sprzedaży tuszki drobiowe prezentują się doskonale, tym bardziej, że do karmy dodaje się żółty barwnik.

Na wielu bazarowych stoiskach oferowane jest również mięso z większych zwierząt, takich jak wołowina, wieprzowina, jagnięcina i mięso z alpaki. Tam też prowadzi się rozbiór tusz i wykrawanie mięsa. Nierzadko na tych samych stoiskach ma miejsce proste przetwórstwo mięsa, jak smażenie, gotowanie, wytwarzanie kiełbas i kiszek. Ciekawostką jest oferowanie do sprzedaży mięsa suszonego i solonego. Warunki bazarowego handlu mięsem i jego przetworami daleko odbiegają od standardów technicznych i higienicznych obowiązujących w Unii Europejskiej. Jednakże, w wielu miejscowościach lokalne władze wkładają wiele wysiłku, by poprawić warunki handlu żywnością pochodzenia zwierzęcego.

Na bazarach nie brakuje również żywych zwierząt wystawionych na sprzedaż, np. królików lub świnek morskich będących przysmakiem miejscowej ludności. Oczywiście w dużych miastach istnieją sieci supermarketów, gdzie mięso oferowane jest w sposób zgodny ze standardami, do których przywykliśmy w Polsce.

Powodem naszej wyprawy do Peru były przede wszystkim góry, a w szczególności Kordyliera Huayhuash oraz wędrówka Droga Inków do Machu Picchu. To stosunkowo nieduże pasmo górskie zalicza się do najpiękniejszych w świecie. Wędrówka wokół tych gór należy do bardzo trudnych. Ponad 100 km szlak wiedzie przez liczne doliny i przełęcze, najczęściej na wysokości powyżej 4000 m, a na niektórych przełęczach powyżej 5000 m. Tylko jednego dnia w czasie 14-dniowej wędrówki zeszliśmy do wsi Huayllapa położonej na wysokości 3500 m n.p.m., by uzupełnić zaopatrzenie. Nie istnieje tam infrastruktura turystyczna, do jakiej przywykliśmy w Europie. Tak więc, wędruje się zazwyczaj z pełnym wyposażeniem, tj. z namiotami, śpiworami i zapasem żywności. Zapasy można uzupełnić jedynie schodząc do wiosek znajdujących się poza głównym szlakiem wędrówki. Mimo że długość trasy to nieco ponad 100 km (zależy od wybranego wariantu), nasza wędrówka trwała 13 dni. Wiele noclegów mieliśmy na pampie u podnóża wysokich szczytów. Najwyższy szczyt w tym paśmie górskim to Yerupaja, którego wysokość wynosi 6634 m. Pasma Kordyliery Huayhuash ma jeszcze pięć szczytów o wysokości ponad 6000 m. Zbocza szczytów o wysokości ponad 5000 m pokryte są lodowcami, a u ich podnóża znajdują się turkusowe jeziora zwane lagunami. Kilka nocy podczas wędrówki spędziliśmy na wysokości ok. 4500 m, zbliżonej do najwyższego europejskiego szczytu – Mont Blanc. Mimo położenia Kordyliery Huayhuash blisko równika (ok. 10° szerokości geograficznej południowej) noce w górach są mroźne (temperatura nigdy jednak nie spada poniżej -10°C). Obfity szron, który tworzy się w nocy, jest jedynym źródłem wody dla występujących tam w porze suchej skąpych traw i porostów. Za to w bezwietrzny i słoneczny dzień temperatura osiąga w południe nawet +30°C. Na tej wysokości słońce operuje z taką mocą, że nawet kremy z filtrem 60 nie wystarczają. Dlatego też, w upale trzeba było czasami chodzić w rękawiczkach, by chronić poparzone słońcem dłonie.

Trekking szlakami Kordyliery Huayhuash jest prawdopodobnie najlepszą rzeczą, jaką turystyka w Peru ma do zaoferowania i jest jedną z najciekawszych lokalizacji trekkingu wysokogórskiego na świecie. Kordyliera Huayhuash







jest jednym z najbardziej ekstremalnych, ale i najpiękniejszych środowisk w Ameryce Południowej. Ma reputację dzikiej krainy, wciąż stosunkowo mało zbadanej, pełnej zachwycających widoków górskich. Przekonaliśmy się, że trekking ten ma absolutnie wszystko, czego można zapragnąć i dlatego uznawany jest za najpiękniejszy i najbardziej wymagający w świecie. I takim go zapamiętamy. Od zielo-

nych dolin i szafirowo-turkusowych, krystalicznie czystych jezior do niebotycznych szczytów niezwykle kolorowych gór z majestatycznie szybującymi, olbrzymimi kondorami.

Przez większość czasu wędrowaliśmy na wysokości powyżej 4000 m mając bezpośredni kontakt z zasobami dzikiej flory i fauny, które trudno jest zobaczyć w naturze w innych częściach świata.



Poznawaliśmy również życie i kulturę górali andyjskich, niezwykle dzielnych i wytrwałych ludzi. Tak, bo na tych wysokościach i w tak niegościnnych górach żyją jednak ludzie. Żyje tam również wiele małych dzieci i młodzieży. Rodziny mieszkają w prymitywnych kurnych chatkach, zbudowanych z cegły mułowej lub kamienia, krytych strzechą wykonaną z suchych traw. Wyposażenie chat jest bardzo skromne. Nie ma tam pieca, a tylko palenisko umiejscowione zazwyczaj w jednym z naroży chaty, które pełni funkcję kuchni. Nie ma też komina, a dym ulatnia się przez szczeliny w dachu. Pod dachem na belkach z gałęzi powieszono są suszone zioła oraz mięso sukcesywnie zużywane do kraszenia stawy. Ta część pomieszczenia stanowi jadalnię a jednocześnie spiżarnię. Jako opał wykorzystuje się wysuszone łajno krów, a niekiedy kule z mułu węglowego wydobytego ze zbocza gór. Obok, za prowizorycznym przepierzeniem znajduje się legowisko do spania. Ludzie żyjący w wy-

sokich górach zajmują się pasterstwem, głównie bydła i owiec.

Według informacji, jaką otrzymaliśmy od naszego przewodnika, zwierzęta te nie są zazwyczaj własnością ludzi tam mieszkających. Należą one do zamożnych gospodarzy mieszkających w odległych o kilkadziesiąt kilometrów miasteczkach. Zasada wynagradzania za dogłębne zwierzęta jest prosta. Zwierzęta, o które przyrosła liczebność stada w połowie stają się własnością jego opiekuna. Biorąc pod uwagę liczbę upadków w stadzie i fakt, że mieszkający tam ludzie muszą do ryżu dodać czasami kawałek mięsa, można stwierdzić, że to z pewnością zamożni gospodarze bogacą się, a mieszkańcy gór prawie nic z tego nie mają.

Równie często spotykaliśmy samotne starsze kobiety zajmujące się zwierzętami. Właściwie jednak mieliśmy wrażenie, że zwierzętami nikt się nie zajmuje.

Przy zabudowaniach, ale też w wielu miejscach na pampie, widzieliśmy poukładane

z kamienia ogrodzenia koralu (zagród) dla zwierząt. Stada zapędza się na noc do tych zagród, żeby się nie rozpiechły, ale też dla ochrony przed drapieżnikami. Rano, po wschodzie słońca zwierzęta same wychodzą z zagród kierując się na pobliskie łąki zwane pampą. Z podziwem patrzyliśmy na te zwierzęta, które jak się wydawało, nie boją się stromych zboczy i we wspinaczkę skutecznie konkurują z wędrowcami.



Niektóre zwierzęta, szczególnie muły i osły, oznakowane są poprzez wypalenie znamion na karku. Większość jednak, głównie owce i lamy, mają pozakładane w uszach odpowiedniego koloru kawałki wełny. Wygląda to bardzo egzotycznie i ma zapewne swój rodowód w kulturze indiańskiej. Stosowane jest też mało estetyczne znakowanie owiec poprzez naniesienie plamy z farby na grzbiecie.

Naszą wędrowkę odbywaliśmy w połowie września, a więc w porze suchej, gdy deszcz na większości obszarów górskich nie padał już od maja. W tym okresie na pampie prawie nie ma już zielonej trawy, a dominują mchy, porosty i sucha trawa. Trawa ta jest tak sucha i ostra, że nawet zwierzęta niechętnie ją jedzą. W poszukiwaniu czegoś do zjedzenia wędrują więc przemierzając wiele kilometrów i wspinając się na niedostępne urwiska. Wielokrotnie widzieliśmy pasące się bez opieki bydło na wysokości około 5000 m.

Najwięcej jednak spotykaliśmy owiec, które pasły się w stadach liczących zazwyczaj kilkadziesiąt sztuk. W czasie, kiedy tam byliśmy, trwały wykoty i maciorkom towarzyszyły jagnięta. Ich wiek był dość zróżnicowany. Większość jagniąt miała kilka lub kilkanaście dni. Spotykaliśmy też jagnięta miesięczne lub starsze. Nierzadki był też widok nowo narodzonych jagniąt, które by przeżyć musiały razem z matką wędrować w poszukiwaniu karmy. Karmienie jagniąt odbywało się często, ale było bardzo

krótkie. Było to powodowane niewystarczającą ilością mleka u matek. Umaszczenie tych owiec jest bardzo zróżnicowane – od jasnego po czarne z wszelkimi możliwymi kombinacjami. Nierzadko ciemnobrązowej matce towarzyszyło jasno umaszczone jagnię i odwrotnie. Owce są zazwyczaj znakowane. Czasami do znakowania stosuje się farbę w spreju, znacznie częściej kolorową włóczkę, która jest przewlekana przez ucho zwierzęcia. Stada owiec przebywają zazwyczaj pod opieką ludzi, najczęściej kobiet lub dzieci.

Bydło jest wypasane w stadach liczących kilka lub kilkanaście sztuk. W stadzie utrzymywany jest zazwyczaj jeden buhaj, którego wymienia się co dwa lata. Mleko jest dojone w niewielkich ilościach na bieżące potrzeby pasterzy. Bydła doglądają przeważnie mężczyźni, którzy poruszają się konno lub na mułach. Nierzadko są oni uzbrojeni. Bydło spotykane na trasie wędrowki było zazwyczaj bardzo chude, wyraźnie niedożywione. Z pewnością było to spowodowane brakiem bardziej wartościowej

paszy związanym z końcem pory suchej. Umaszczenie spotykanego bydła było bardzo urozmaicone, a czasami wręcz fantastyczne.

Trzeba też wspomnieć o psach, które pełnią rolę psów pasterskich, ale są też wiernymi towarzyszami życia ludzi w tych trudnych warunkach. Wydaje się, że nikt się nimi specjalnie nie zajmuje. Muszą sobie radzić same, dlatego też niekiedy watahy wałęsających się psów są utrapieniem turystów. Ciekawostką są również świnię, o bardzo długiej i czarnej lub rudej szczecinie. Nie są one żywione przez właścicieli, a wałęsają się, podobnie jak osły, po pampie starając się znaleźć coś do zjedzenia. Do transportu materiałów i sprzętu używa się zazwyczaj osłów, natomiast miejscowa ludność podróżuje głównie na mułach lub koniach. Zwierzęta te są często wynajmowane wraz z obsługą turystom dla transportu sprzętu biwakowego w czasie wędrówek w górach.

Zmienia się ostatnio nastawienie miejscowej ludność do turystów, których zaczyna się postrzegać jako źródło dodatkowego zarobku. Przede wszystkim oferuje się turystom bezpieczeństwo. Trzeba pamiętać, że obszar Kordyliery Huayhuash był jeszcze w latach 90. XX w. miejscem działalności partyzantki marksistowskiej o nazwie „Świetlisty Szlak”. Na trasie wędrówki mijaliśmy pozostałości obozów partyzanckich. Ostatni przypadek rabunku turystów (z ofiarami śmiertelnymi) miał miejsce w tym rejonie w 2002 r. Oczywiście nic za darmo. Każda lokalna społeczność zbiera stosowne opłaty od turystów oraz osób i zwierząt im towarzyszącym. Opłaty nie są wygórowane, ale wędrując dookoła Kordyliery Huayhuash przechodzi się przez tereny ośmiu lokalnych społeczności i sumaryczna opłata wyniosła około 150 zł. W niektórych osadach oferowane są turystom sery, tradycyjnie przygotowywana potrawa „pachamanca” („pacha” – ziemia, „manca” – garnek) lub coca cola i piwo.

Odmienne rolnictwo prezentuje się w okolicach Cusco, dawnej stolicy Inków. Jest to region dobrze rozwinięty rolniczo. Jest to również region stosunkowo wysoko położony. Cusco leży na wysokości ok. 3300 m n.p.m. W tym regionie spotykaliśmy farmy mleczne podobne do europejskich. Oczywiście dominują tutaj drobni rolnicy, zazwyczaj Indianie Keczua. W małych gospodarstwach trzyma się zazwyczaj

alpaki, lamy lub owce. Lamy są często wykorzystywane jako atrakcja dla turystów. Wieśniaczki ubrane w stroje ludowe chętnie fotografują się z turystami, oczywiście za drobną opłatą.

Podstawą wyżywienia w Peru jest ryż okraszony kawałkami mięsa, z dodatkiem kawałka pomidora lub ogórka. Ziemniaki, których tutaj uprawia się kilkadziesiąt odmian, są traktowane jako jedno z wielu warzyw. Oczywiście menu potraw oferowanych w restauracjach jest podobne do europejskiego. Jednakże, serwowane mięso jest zazwyczaj twarde i często zawiera błony międźmięśniowe. Oczywiście są restauracje oferujące doskonałe dania z mięsem wołowym i z alpaki. Szczególnie to ostatnie było bardzo delikatne i soczyste. Dostępne są również bardzo dobre ryby. Z górskich lagun pozyskiwane są pstrągi, a z wód Pacyfiku również bardzo smaczne ryby oceaniczne i tzw. owoce morza.

Na drugim, najbardziej znanym trekkingu peruwiańskim Inca Trail do Machu Picchu cały transport odbywa się na plecach poterów (tragarzy). Zapewne z powodu stromych ścieżek, głównie w postaci schodów o dużym nachyleniu i o bardzo wysokich stopniach, na których mogłyby dać sobie radę jedynie lamy. Inca Trail do Machu Picchu jest jedną z najbardziej znanych atrakcji turystycznych Peru i prawdopodobnie najbardziej znanym trekkingiem w świecie. Trekking ten, biegnący śladami Inków, to nie tylko piękne krajobrazy z unikalną dziką przyrodą, ale także niespotykany sposób podejścia do utraconego miasta Machu Picchu. Po czterech dniach wędrówki biegnącej w niezwykle pięknej scenerii dotarliśmy do słynnego Inti Punku (Bramy Słońca) ze wspaniałym widokiem na inkaskie miasto Machu Picchu. Po tak wyczerpującym trekkingu można było wreszcie przysiąść, zobaczyć opadającą mgłę, słońce wschodzące nad wymarzonym Machu Picchu i stwierdzić, że warto było. To oszałamiająca dekoracja i czyste górskie powietrze, a obok ludzie ze wszystkich stron świata, którzy też dotarli tutaj, żeby zachwycić się tym magicznym i wyjątkowym miejscem.

Zapamiętamy Peru jako intrygujący pod każdym względem kraj z najpiękniejszymi górami świata, które podziwialiśmy w Kordyliera Huayhuash.

Fot. w artykule – autorzy