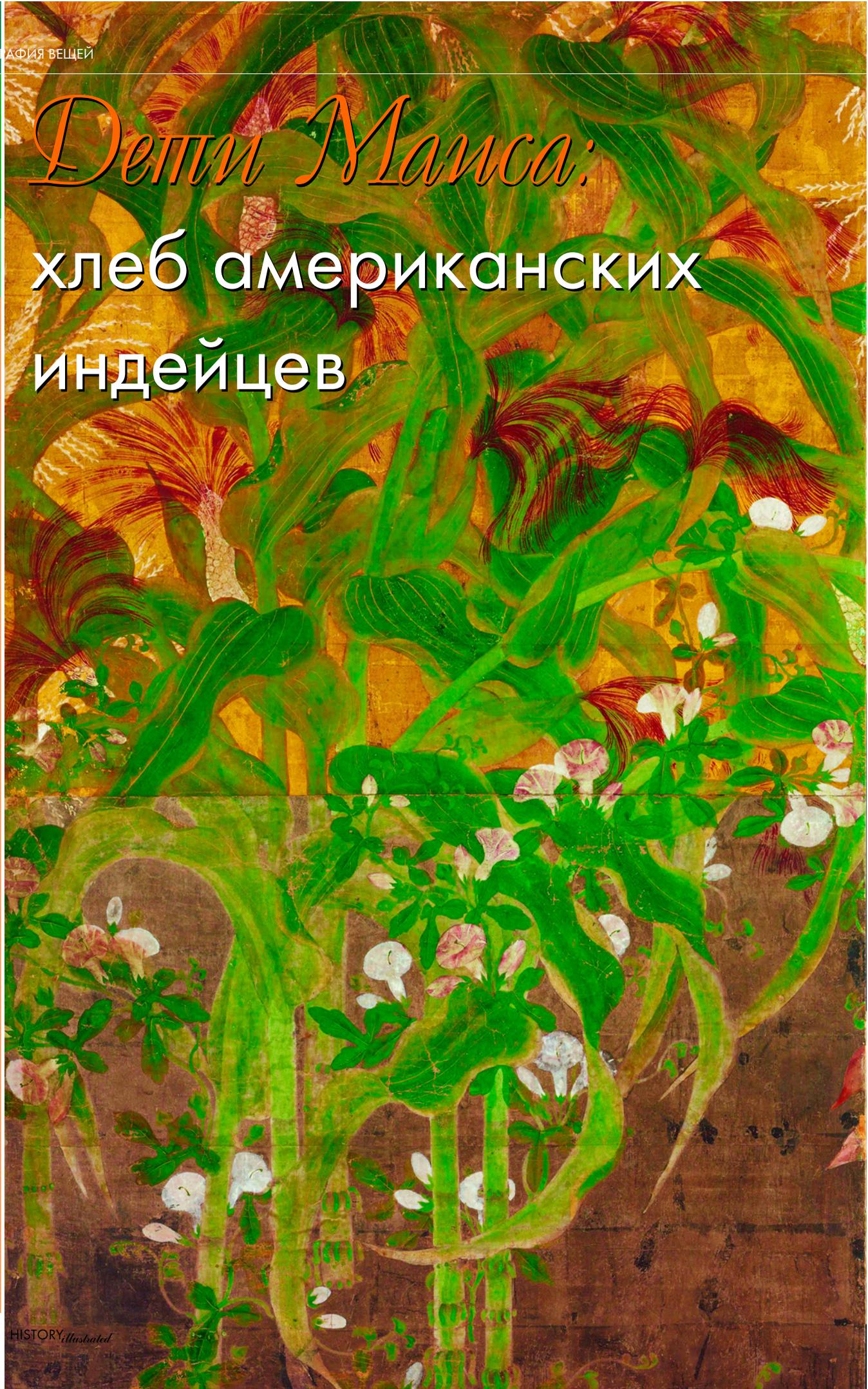


Детти Манса:

хлеб американских индейцев



Александр Викторов



Кукуруза, гребешки целозии и выюнок. Неизвестный художник. XVII в.
Художественная галерея Фрира, Вашингтон, США.

de la arte

adiuinativa. p. 472



Simiquinj, cacamo, cacamoanij,
ixquich quitoa, onhatzpeoa, y
nimilpan, ymimilo ym cuentia,
auh ynoixchoac, inierapatlacabe,
yte, hapupuxoa, Hatalkuya ha
cuentapana, ixthalihujuh tene
mj; auh inta amilli, ca' atla
xilia. auh inta chiname, chi
nāpanecat, cintamalba, cinta
malaquja, chiltca, chilque
tza, Hacoquipachoa, ie vncarip
inquitla, yna moren vctsi, ymi
ciavis, ymirecocol, ymje quitta
ynecuiltonol, yreioallilis, yno
Hamuchiuh ynoquittac itona
caiouh, moiollalia, pagui, ve
lamati, Hacalaquia, ixquich
quicalaquja ymcin iniauitl,
ymiztac, incostic, inxiultoc
ti. auh imiquac pixca, intlacui
cuj nononqua quitema, quicē
quixtia, quipepena, inbevej
cintli, cequi cochollalia, coochol
lalia, cequi calchicaloa, yca
lixquac quipipilca ymichol, v
mi otchical, iuh qujnta pipikac
ocholli, ymol chiealli. auh inmd
quitt nonqua quitema, ycan
impopoiotl atlequixcaoa, Haccē
toca much cohoia, ymisquitotl

К

Как свидетельствуют древнейшие рисунки на стенах храмов, фигурках богов, глиняной посуде, кукурузу, или маис, ставшую в свое время для европейцев одной из многочисленных диковин Нового Света, индейцы Перу, Боливии и Мексики возделывали с незапамятных времен. Подтверждают это и археологи. В индейских

захоронениях они не раз находили многочисленные ископаемые остатки кукурузы, причем отдельные початки и зерна сохранились так же хорошо, как зерна пшеницы, ячменя и проса в египетских пирамидах. Интересно, что найденные початки разительно отличались от современных сортов. Они имели всего несколько сантиметров

Слева:

Страница Флорентиского кодекса с описанием процесса выращивания кукурузы. 1547-1577 гг. Библиотека Лауренциана, Флоренция, Италия.

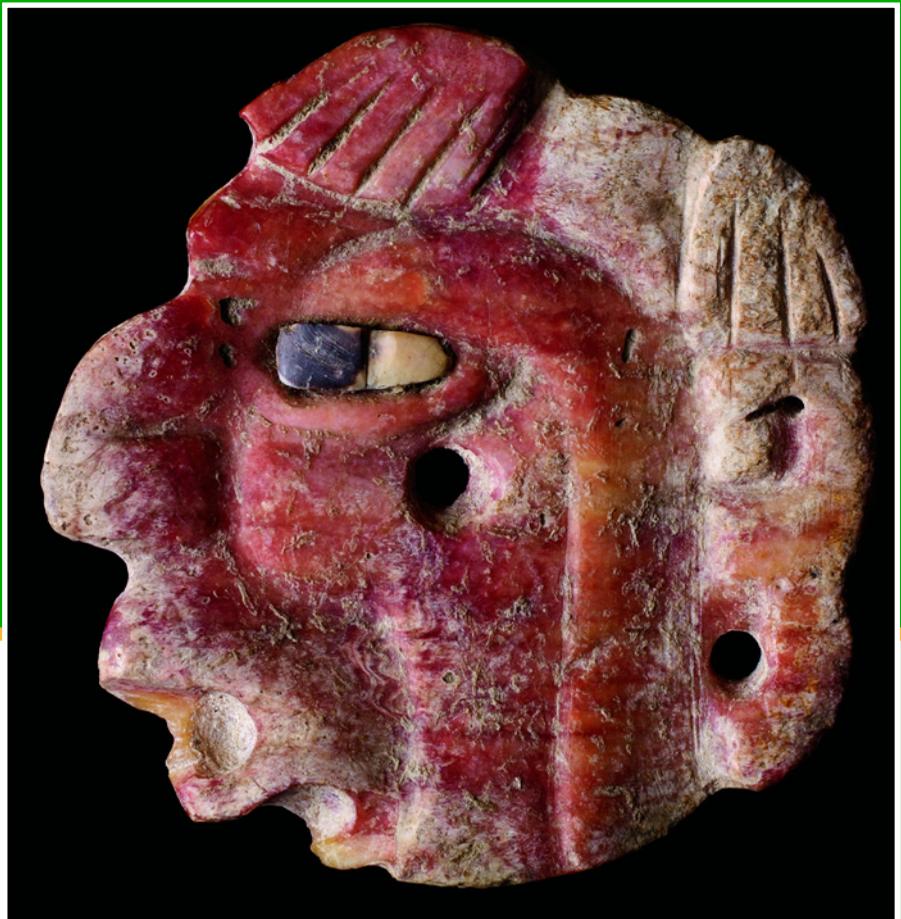
«Общая история о делах Новой Испании», или Флорентийский кодекс – фундаментальное произведение по истории ацтеков XVI века, было составлено миссионером Бернардино де Саагуном на двух языках: испанском и науатль.

Справа:

Индеец майя.

Голова с инкрустированными глазами. 600-900 гг.

Художественный музей Уолтерса, Балтимор, США.



в длину, и были прикрыты листьями на одну треть. Ученые предполагают, что это самое древнее хлебное растение планеты, и пракукуруза произрастала в Южной Америке 60 тысяч лет назад, когда американский континент еще не был заселен людьми. Так, окаменевшая пыльца кукурузы была обнаружена в Мехико, на глубине 69 метров, что и помогло ученым установить возраст этого растения.

Кукуруза – самый окультуренный из всех злаков, и в диком виде не существует. Одна из гипотез объясняет этот факт тем, что дикорастущее растение попросту съел скот,

завезенный колонистами из Европы. Как бы там ни было, находки ископаемой пыльцы, початков и зерен, только приоткрыли дверь в таинственное прошлое кукурузы. Ранние периоды ее окультуривания для ученых все еще остаются окутанными тайной.

ПЕРЬЯ СВЯЩЕННОЙ ПТИЦЫ КЕТЦАЛЬ

Роль кукурузы в американской истории трудно переоценить. С высокой долей вероятности можно утверждать, что практически все мезоамериканские цивилизации –

Внизу:

Початки кукурузы на стене индейского дома в мексиканском городе Хала.



В честь Маиса устраивались пышные религиозные обряды и торжества, символами которых служили части кукурузного растения – початки, метелки и даже пыльца. Майя верили, что люди были сотворены из разноцветных початков маиса, а зеленеющие поля кукурузы считались самым прекраснейшим зрелищем.

На развороте:
Кукурузные боги индейцев.

которой лежал жизненный цикл кукурузы, а одним из центральных богов был бог, «заведующий» этим растением.

Название «маис» растению дали древние майя. Индейские легенды повествуют, что когда могущественные боги решили разделить богатства земли между людьми, первыми на дележ пришли индейцы и выбрали для себя самое ценное: ярко-желтый, словно вылитый из золота, кукурузный початок, дававший пищу и человеку, и животному, и птице. Зерно кукурузы перемалывали на муку, варили из него пиво, из сочных молодых стеблей давили сок для получения вина. Христофор Колумб в «Письме католическим королям Изабелле и Фердинанду о третьем путешествии» упоминает о маисовом вине: *«А один сорт вина приготавливался, видимо, из маиса, растения, что дает колос, подобно пшенице, и которое я привез в Кастилию. Теперь в Кастилии много маиса. По-видимому, маисовое вино считается наилучшим, и так оно здесь и расценивается».*

Благодарные люди поклонялись богам за этот дар и приносили им богатые жертвы. В честь Маиса устраивались пышные религиозные обряды и торжества, символами которых служили части кукурузного растения – початки, метелки и даже пыльца. Майя верили, что люди были сотворены из разноцветных початков маиса, а зеленеющие поля кукурузы считались самым прекраснейшим зрелищем. Монах-миссио-

ольмек, майя, ацтеков и другие своим появлением и расцветом обязаны, прежде всего, культуре кукурузы, потому что именно она легла в основу высокопродуктив-

ного земледелия, без которого не могло возникнуть развитое общество. Особую роль кукурузы в жизни древних индейцев хорошо отражала их религиозная система, в основе



Бог маиса южноамериканских индейцев мочика. 200-600 гг. Этнологический музей, Берлин, Германия.

Тлалок, ацтекский бог плодородия, дождя и грома. VIII в. Музей истории и культуры тольтеков, Тула, Мексика.

У индейских племен майя это божество называлось Чак, у сапотексов – Кокихо, у тотонаков – Тахин, у мшиштеков – Цауи.

В индейских легендах рассказывается, что у Тлалока, жившего на вершинах гор, в каждом углу жилища стояли четыре больших кувшина – с дождем, засухой, болезнями растений и ливнями. Поэтому Тлалок иногда изображался в виде кувшина.



нер XVIII века писал: «Радость, с которой они созерцают гаои мильна («поля кукурузы») такова, что они забывают о детях, о женщинах, обо всех других удовольствиях».

Перед вспашкой земли и севом майя воздерживались от пищи, избегали сексуальных контактов и приносили жертвы богу кукурузы и лесов Юм Каашу и богу дождя Чаку, в том числе и человеческие. Ритуал ежегодного посева соблюдали и их соседи инки, жертвовавшие богам первый урожай, а Деве солнца – жертвенный хлеб из кукурузы. У ацтеков тоже было свое маисовое божество – Тлалок, который почитался ими как податель плодородия, дождя и урожая. Ягуароликий Тлалок, обитал высоко в горах, в Тлалокане, где собирал облака и гроззовые тучи, обрушивал на землю то живительные дожди, то разрушительные ливни, град, молнии, а то вообще оставлял людей без воды. И тогда их одолевали болезни и голод, иску-

пить которые можно было только богатыми дарами храмам. В жертву нередко приносили девушку, с которой сдирали кожу, составлявшую затем ритуальный наряд жреца. В засушливые годы на заклятие приговаривался еще и мужчина-воин. Несчастливого убивали, метая в него дротики. Подобный жестокий ритуал существовал у большинства народов Центральной Америки

и символизировал возрождение земли, ее готовность принести щедрый урожай.

Ацтеки ассоциировали маис с весной и священной птицей кетцаль, зеленые искрящиеся перья которой казались людям похожими на свежие весенние побеги. Они устраивали особые празднества в честь Тласольтеоли, богини земли и плодородия и Уицилопочтли –

Егожер, отсекающий голову. Фрагмент настенной росписи индейцев мочика I-IV в. из храма Луны на севере Перу.

Егожер был одним из самых жестоких индейских богов, постоянно требовавший человеческих жертв. Ученые полагают, что жестокость ритуалов мочика связана с климатическими условиями.

В сухой зоне, где жил этот индейский народ, могли неожиданно выпасть дожди, опустошающие всю местность, в том числе и кукурузные поля, и забобрить бога можно было только кровавым даром.





Ожидаящий смерти. Керамическая фигурка мужчины племени мочика, намеченного для приношения в жертву богам. 50-800 гг. Художественный музей Уолтерса, Балтимор, США.

они казались им выгодными, старались их сохранить. Примерно 1000 лет назад произошло скрещивание индейской кукурузы с дикорастущим мексиканским злаком теосинте. От потомства этого гибрида было получено путем отбора растение, сходное с современной кукурузой.

Ко времени путешествия Колумба культура возделывания кукурузы в Центральной Америке достигла столь высокого уровня, что существовали все известные ее подвиды – зубовидная, крахмалистая, кремнистая, лопающаяся и сахарная. В одном из музеев Перу хранится древний образец крахмалистой кукурузы, знаменитой тем, что она не имеет себе равных по величине зерна.

Известно, что майя выращивали несколько сортов маиса, среди которых был сорт маиса-скороспелки «Песнь петуха». Этот сорт созревал через два месяца после появления всходов. Сорт «Маис-девочка» созревал за три месяца, а вот «Маису-старухе» на созревание требовалось шесть-семь месяцев. А поскольку кукуруза, как и любое другое сельскохозяйственное растение, боялась засухи, индейцы древних Мексики и Перу научились бороться с этой бедой техническими средствами – строили сложные ирригационные сооружения и применяли искусственное орошение. Для удобрения почвы они использовали гуано – помет чаек и бакланов, который добывали на побережье.

В XV веке, когда Колумб открыл Америку, кукуруза была главной хлебной культурой индейцев. Они использовали не только зерна, но и все другие части растения. Из кукурузы делали масло и украшения. Листья служили для наполнения матрасов, производства обуви и дет-

божества солнца и войны, от союза которых рождается бог молодого маиса.

«ПЕСНЬ ПЕТУХА»

Судя по накопленным данным, индейцы еще в глубокой древности

начали вести бессознательный искусственный отбор – оставляли на сев зерна растений, дававших, на их взгляд, наилучший урожай – слабоветвистые, с небольшим числом крупных початков. Вероятно, когда у растения появлялись новые признаки, индейцы это замечали и, если

В XVII в. кукуруза появилась и в России. Чтобы поощрить внедрение новой культуры, в Российской империи был издан указ, согласно которому все желавшие выращивать кукурузу получали семена бесплатно. Интересно, что крестьяне охотно возделывали заморскую диковину, чего не скажешь о картофеле и томатах.

Женщина племени майя, молящаяся богам. 200-1000 гг.
 Антропологический музей,
 Сан-Диего, США.

ских игрушек; из пыльцы варили суп; крепкие стебли использовали для постройки жилищ.

Колумб впервые узнал об этом растении, когда путешествовал через Перу, и в 1496 году, вернувшись домой, доставил семена кукурузы в Европу. Испанцы, первыми узнавшие о заморской диковинке поначалу разводили ее в садах, как декоративное растение. Однако довольно быстро оценили и его отличные питательные свойства. Вскоре кукурузу начали выращивать по всему Средиземноморью, а к началу XVII века о ней знала и остальная Европа. В это же время португальцы завезли зерна в Индию, а затем на остров Яву и в Китай, откуда она быстро распространилась по всей Азии.

В XVII веке кукуруза появилась и в России. Чтобы поощрить внедрение новой культуры, в Российской империи был издан указ, согласно которому все желавшие выращивать кукурузу получали семена бесплатно. Интересно, что крестьяне охотно возделывали заморскую диковину, чего не скажешь о других выходцах из Нового Света – картофеле и томатах. Те «завоевывали» русские поля с трудом, иногда в насильственном порядке. В городах процветала уличная торговля кукурузой, молодые початки которой варили в громадных котлах. Поначалу на Руси маис называли «китка», «початка», «пшено турецкое». А в середине XVIII века в русском языке закрепилось видоизмененное испанское *sucugicho*, то есть «бумажный кулек» – кукурузные початки и впрямь чем-то походят на скрученные из бумаги кульки.

Есть и другая версия: слово это в русский язык все-таки пришло из тюркского, где имело довольно простое значение: «высокое растение».



Как бы там ни было, аналогичное название закрепилось также в Болгарии, Сербии, Венгрии, находившихся в XIV-XVI веках под властью турок-османов. Но точнее всего

звучит научное название кукурузы, данное ей шведским натуралистом Карлом Линнеем – *Zea mays*. Оно содержит в себе корень греческого слова «жить».