

# ”Moder Majs”:

## Majsen og dens rolle i Mesoamerika og Andesområdet

Majs udgjorde i høj grad fundamentet for de indianske civilisationer i Mesoamerika og til dels også for inkaerne. I takt med majsdyrkningens nærmest eksplosive vækst udvikledes de første store mesoamerikanske bysamfund. Også i det sydvestlige USA og i Andesområdet i Sydamerika blev majs grundlag for store kulturelle ændringer. Majsens enorme betydning for de mesoamerikanske civilisationer ses tydeligt i områdets religion og mytologi.

*Af Jesper Nielsen & Mettelise Fritz Hansen, Afdelingen for Indianske Sprog og Kulturer, Københavns Universitet*

Popcorn, cornflakes, majsolber, baby majs, majsgrød, polenta, majsbrød og tortillachips – vi kender dem alle, og vi er vokset op med majs og majsprodukter som en naturlig del af det overvældende udbud af fødevarer, vi i dag har adgang til. Oprindeligt kommer kulturplanten majs (*Zea mays* L.) dog fra det amerikanske kontinent. Her findes majs i et væld af sorter og varianter [Fig.1] og den havde en afgørende betydning for de civilisationer, der udviklede sig i Mesoamerika (det centrale og sydlige Mexico, Guatemala, Belize, det vestlige Honduras og El Salvador) og i Sydamerikas højland (i Peru, Bolivia, Ecuador og Chile).

De indianske kulturer havde en række vigtige afgrøder (bl.a. bønner og squash, og i Andesbjergene desuden kartofler og quinoa), men på mange punkter var majs den vigtigste. I Mesoamerika udgjorde majs således det absolut vigtigste hovedernæringsmiddel, og majs var, og er fortsat, hvad hveden engang var for de europæiske kulturer og risen er for de asiatiske. Uden majs ville man ganske enkelt sulte.

Majsens centrale betydning afspejles i religiøse forestillinger og myter. Selve ordet ”majs” kan føres tilbage til en af de indianske befolkningsgrupper, som spanierne mødte på Antillerne i slutningen af 1490'erne. Både planten og navnet har siden spredt sig til det meste af verden. Allerede i 1498 blev der dyrket majs i Europa, og i dag er majs den tredje vigtigste afgrøde på verdensplan, kun

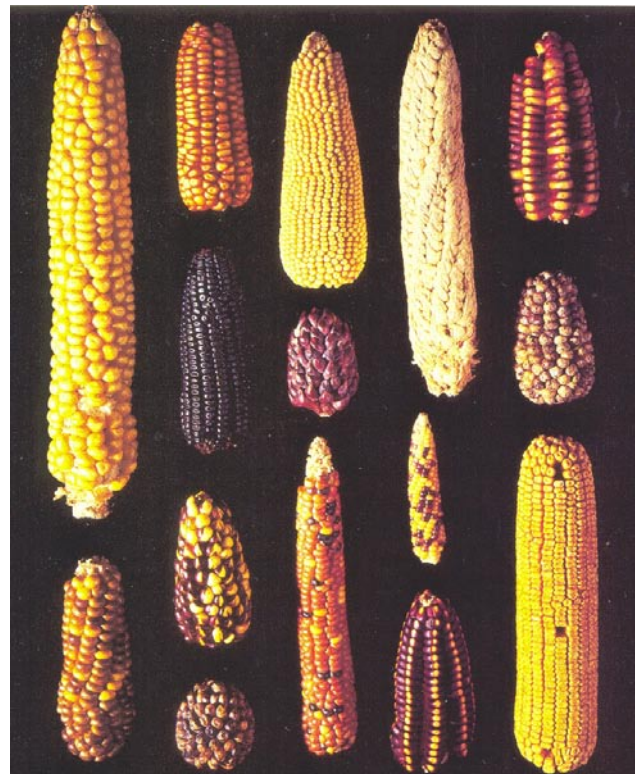


Fig. 1. Et udvalg af eksempler på de mange forskellige varianter af majs fra Nord-, Mellem- og Sydamerika (efter Smith 1995:152).

overgået af hvede og ris. Majsens historie er med andre ord historien om en kæmpe succes.

I denne artikel vil vi kort skitsere den nuværende viden om majsens oprindelse og domesticeringsproces, og efterfølgende vil vi beskrive majsens rolle blandt to af de indianske kulturer vi i dag har den største viden om: mayaerne i Mesoamerika og inkaerne i Andesområdet. Målet er således at give et indblik i hvad arkæologiske fund, inskriptioner, billeder samt historiske og etnografiske kilder kan fortælle os om majsens rolle i såvel dagligdagen som i det religiøse liv. Helt grundlæggende i denne historie er majsens og menneskets gensidige afhængighed. Den domesticerede majsplante mistede evnen til at formere sig selv uden menneskets mellemkomst, idet den er afhængig af en udefrakommende kraft til at løsne og sprede kernerne fra kolben. Samtidig udgjorde majsens i høj grad fundamentet for de indianske civilisationer i Mesoamerika og til dels også for inkaerne.

## Fra græs til kulturplante: Majsens historie

De vilde græsarter er alle meget forskellige fra majs. Majsens oprindelse har derfor været et mysterium og i anden halvdel af det 20. århundrede er der foregået en livlig debat omkring hvilken vild plante der er majsens nærmeste stamfader. Førte en nu uddød form for vild majs til den domesticerede majs? Er der tale om en krydsning mellem to forskellige græsarter? Eller nedstammer den moderne majs fra en nulevende græsart fra det mesoamerikanske højland? Det har ligeledes i lang tid stået til diskussion hvor og hvornår domesticeringen af majs fandt sted og om det skete flere gange uafhængigt af hinanden. Ny viden om majsens genetiske sammensætning synes nu at have givet svar på disse spørgsmål, og blandt molekylærbioologer hersker der nu en udbredt konsensus om at en teosinte-art (*Zea mays* ssp. *Parviglumis* Iltis & Doebley), som kun vokser i det sydvestlige Mexico, er den direkte forfader til den moderne majs [Fig. 2].

Mange forskere har betragtet Mesoamerika som kerneområdet for majsens oprindelse, mens andre har ment at majsens oprindelse snarere skulle søges i det nordlige Sydamerika. I dag synes de fleste vidnesbyrd, f.eks. teosinte-arternes udbredelse, det høje antal af forskellige majssorter og en udbredt myte om majsens oprindelse, dog at pege på højlandsområderne i det sydvestlige Mexico som den egn hvor majsens blev domesticeret. Antagelsen om at den dyrkede majs kun har ét oprindelsessted underbygges af nye genetiske undersøgelser.

De ældste arkæologiske majsfund stammer fra huler i den mexicanske delstat Oaxaca og i området sydøst for Mexico City. Her har arkæologer fundet ganske små, tørrede og forkullede majscolber (2-3 cm lange) som er omkring 6000 år gamle. På trods af kolbernes beskedne størrelse viser fundene, at majsens allerede på dette tidspunkt havde ændret sig radikalt fra teosinte. Kolben var solid, så frøene ikke gik tabt før eller under høsten og den meget hårde skal



Fig. 2. A) Teosinte-aks og B) teosinte-plante sammenlignet med C) moderne majs. Hvor teosinte har flere små stængler og mange aks har majs blot en stor stængel og få, men store og velbeskyttede, kolber (efter Smith 1995:153).

som omslutter teosintefrøet var forsvundet.

Molekylære data og fylogenetiske analyser af teosinte og majs tyder på at forandringen fra teosinte til majs tog sin begyndelse for op mod 10.000 år siden. Efter domesticeringen spredtes majsens til andre egne og i mayaområdet finder arkæologer tidlige spor af majsdyrkning. F.eks. har mudder fra borer i søer og sumpområder i Belize vist sig at indeholde store mængder af majsollen, der kan dateres til ca. 2000 f.v.t.

Dannelse af den hårde frøskal hos teosinte og aksets evne til at smuldre ved modenhed er styret af ganske få gener. Ændring af disse egenskaber er sket i spring, mens størrelsen af kolberne er øget gradvist ved hele tiden at udvælge de største kolber og anvende kernerne fra disse til næste generation af planter. Ca. 1000 f.v.t. var kolberne næsten på størrelse med de majscolber vi kender i dag. I løbet af relativt kort tid ændrede majsens sig således fra at have kernebærende aks på få cm til at bære kolber på op imod 15 cm. Det var en udvikling der ændrede historiens gang. I takt med majsdyrkningens nærmest eksplosive vækst udvikledes de første store mesoamerikanske bysamfund omkring 1500 f.v.t.. Også i det sydvestlige USA og i Andesområdet i Sydamerika blev majsens grundlag for store kulturelle ændringer.

## "Børn af den gule og spættede majs": Mesoamerikas mayaer

I midten af 1500-tallet skrev biskop Diego de Landa følgende om mayabefolkningen på Yucatan-halvøen: "Deres vigtigste fødemiddel er majsens, af hvilken de fremstiller forskellige former for mad og drikke, og blot det at drikke den tjener dem både som mad og drikke". Som Landa bemærker, så kunne man altså drikke majsens, og for de mesoamerikanske indianere bestod to ud af tre daglige måltider typisk (og gør det stadig i visse egne i Mexico) af to slags nærende

og yderst mættende majsdrikke: Posole, groftmalet majs rørt op med vand, og atole, en mere fintmalet majs masse ligeledes opløst i vand. Majsdrickene kan krydres med f.eks. chili, kakao, ristede græskarkerner, honning eller forskellige blomster. Majs massen kan medbringes i små klumper og opløses når behovet opstår, hvilket gør det til en praktisk form for madpakke og proviant - en slags "instant majsdrick".

En af de store fordele ved majs er at den kan tørres og derfor gemmes gennem længere tid. De tørrede og stenhårde majs kerner er dog uspiselige, og for at gøre det muligt at bearbejde dem, og dermed gøre majs en spiselig, skal kernerne igennem en særlig proces kaldet nixtamal. Majs kernerne opblødes først i vand et døgn, hvorefter de lægges i store kar eller gryder og overhældes med en kalk- eller askeopløsning og koges. Herved løsnes de hårde og uspiselige skaller og selve kernen blødgøres. Via processen tilføjes majs en desuden et kalk-tilskud, som ikke mindst i præcolumbiansk tid var af helt afgørende ernæringsmæssig betydning. Den kogte majs males derefter på en mano y metate (støder og gruttesten) til en blød og lind majs masse, kaldet masa. I dag får mange dog deres majs malet, formet og tilberedt på såkaldte "tortillarias" hvor der anvendes moderne maskiner til hele processen.

Masa'en anvendes primært til to slags "brød": Tamales, som er små klumper af majs masse pakket ind i dækbladene fra majs en og siden kogt eller dampet. Tamales fyldes ofte med bønnemos, chilier eller sjældnere kød; tortillaer, som er små majs pandekager bagt på en comal (stor, flad keramik- eller metalplade anbragt over



**Fig.3.** K'iche'-mayakvinder bager tortillaer på markedet i Chichicastenango (Guatemala). Kvinden i baggrunden er ved at forme tortillaer af masa'en fra en blålig majssort. Foto: Jesper Nielsen.



**Fig.4.** Aztekiske mænd og kvinder ofrer majs foran templet til majs-gudinden Chicomecoatl. Illustration fra Florentiner-kodekset, nedskrevet i anden halvdel af 1500-tallet (Bog 2, folio 28r).

ilden) eller på flade opvarmede sten **[Fig.3]**. Tortillaer blev i præcolumbiansk tid typisk spist sammen med lidt salt og chili. Såvel tortillaer som tamales skulle (og skal) helst være helt friske og nytillberedte, hvilket betød, at kvinderne stod op før solopgang og begyndte tilberedelsen af masa'en og bagningen af tortillaerne. Fra scener malet på keramikken fra den klassiske mayakultur (ca. 250-900 e.v.t.) ser vi hvordan tamales bliver serveret på store fade, ligesom hieroglyftekster på drikkekar og keramikfade fortæller at de blev anvendt til atole og tamales. Endelig blev majs en også brugt til fremstillingen af en mild majsøl, og hos aztekerne producerede man en majsstængelsirup. Selv en svamp der vokser på majs en, "majsbrand" (*Ustilago maydis*), blev betragtet som en stor delikatesse og er fortsat en populær ret i Mexico under navnet "huitlacoche".

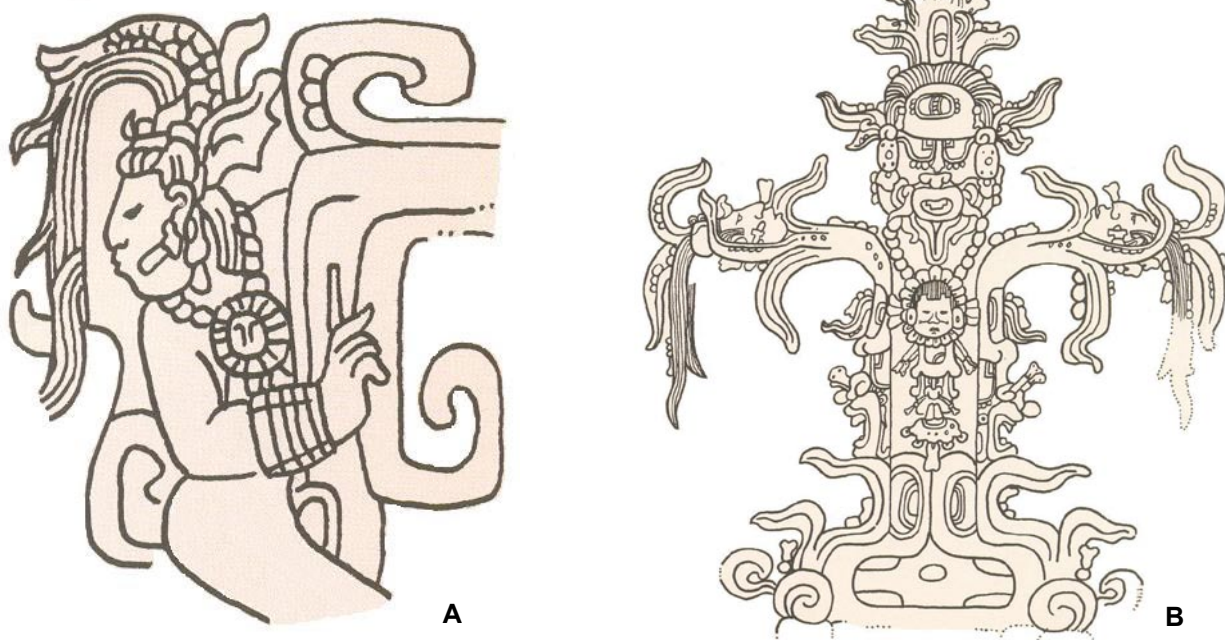
Majs en enorme betydning for de mesoamerikanske civilisationer ses tydeligt i området religion og mytologi. Vi kan således dokumentere majs guden udbredelse over hele Mesoamerika, og vi har kendskab til flere forskellige majs guder blandt aztekerne (ca. 1200-1520 e.v.t.), som her både kunne antage en kvindelig skikkelse, Chicomecoatl, og en mandlig form, Cinteotl **[Fig.4]**. Allerede hos olmekerne, Mesoamerikas første egentlige civilisation (ca. 1200-400 f.v.t.), finder vi majs guden, men det er fra mayakulturen at vi har de fleste og bedste vidnesbyrd om majs guden. Tilsyneladende var han her gud for alle afgrøder og kunne antage forskellige aspekter afhængig af hvilken afgrøde han repræsenterede. Majs guden blev desuden identificeret med verdens centrum, det hellige midtpunkt, og er ofte afbildet som Verdenstræet, der som en kæmpe søjle forbinder de forskellige lag i kosmos. Så vigtig var majs, at intet mindre end selve livet og menneskets tilblivelse er nært forbundet med majs. Ifølge Popol Wuh, en samling af myter og historiske optegnelser fra K'iche'-mayaerne i

Guatemalas højland, finder menneskets skabelse sted ved bjerget Paxil. Her blev majsens først opdaget, og guderne fandt majsens ideel til at forme mennesket af (to tidligere forsøg, med ler og træ, var mislykkedes). Majsens blev malet, dejen formet til arme, ben og krop, og vand tilsattes og blev til det livgivende blod. Sådant skabtes de første mennesker. Majs og mennesker var så tæt knyttet at majsens evige cyklus af liv, død og genfødsel blev set som den perfekte metafor for menneskets liv og skæbne. En passage fra Popol Wuh illustrerer præcis denne opfattelse. Da de to heltetvillinger Hunahpu og Xbalanke tager afsked med deres bedstemoder for at drage til underverdenen Xibalba for at dyste mod dødsguderne, sør de to majs-korn i hendes hytte. Kornene symboliserer deres liv: "Vi må af sted, kære bedstemoder [...] Hver af os vil sætte en majsplante. Vi planter dem midt i vores hus. Når de tørrer ind, vil det være et tegn på at vi er døde. 'De er døde', vil du sige, når de tørrer ind. Og når de spirer vil du sige: 'De lever'. Det nære forhold mellem menneske og majs ses også i dag i Santiago Atitlan i Guatemala, hvor spædbørnenes mødre i den første tid efter fødslen kun må spise majs fra hjemegnen. Ellers kan børnene hverken lære at tale ordentligt eller komme i kontakt med forældrene. At spise majs gør dem til ægte mayaer.

Mayaernes majs-gud kendes i forskellige skikkelser, men mest udbredt er Den Unge Majs-gud, der blev afbildet som en ung smuk mand. Den Unge Majs-gud repræsenterer den nye og spirende majs og dermed genfødsel og nyt liv, og når vi ser ham afbildet med aflang, skrånende hovedform og med håret bundet op i en slags hestehale oven på

hovedet, så ligner han majs-kolben med dens lange, tynde, silkeagtige tråde [Fig.5A]. Formentlig sigtede den hoveddeformation, som mange mayaer gennemgik (ved hjælp af et bræt spændt fast på spædbarnets hoved), netop mod at efterligne majs-gudens smukke hovedform. På et af de berømte relieffer fra ruinbyen Palenque i Mexico ses en majs-plante hvis kolber udgøres af Majs-gudens hoved, og associationen mellem hoved og majs-kolbe træder helt tydeligt frem [Fig.5B]. Fra Popol Wuh og mytologiske scener malet på kar og krukker har vi netop historien om majs-guden, her kaldet Hun Hunahpu, der blev halshugget af herskerne i Xibalba. Gudens hoved blev placeret i et træ, og da det endnu var levende og kunne tale lykkedes det på magisk vis majs-guden at gøre en af Xibalbas herskeres døtre gravid. Kvinden føder siden to tvillinger, de førnævnte heltetvillinger, som efter mange prøvelser formår at besejre de onde magter i underverdenen. Historiens klimaks indtræffer da de bringer deres afdøde far til live, og han genopstår som den nye, friske spirende majs.

Som tidligere nævnt er majsens forplantning og overlevelse afhængig af menneskets indgriben. For at befri kernerne fra kolberne og efterfølgende så dem, skærer bonden først kolberne af planten. Dette kaldes visse steder at "halshugge" majsens og er altså en slags rituelt "drab" på majs-planten. Som beskrevet i Popol Wuh er Majs-gudens afhuggede hoved en frugtbar og livgivende størrelse, og hovedet og kraniet kan altså ses som en menneskelig pendant til den tørrede, "døde" majs-kerne som bliver sået/begravet og spirer/bliver genfødt. Som nævnt forsøgte mayaerne rent fysisk at imitere Majs-guden, og vi ved



**Fig.5.** A) Afbildning af Den Unge Majs-gud på Stele H fra Quirigua (Guatemala, 751 e.v.t.). Gudens hoved munder ud i en majs-kolbe, hvis lange silkeagtige tråde bølger ned foran ansigtet. B) Detalje fra den centrale del af stenpanelet i Bladkorsets Tempel i Palenque (Mexico, 690 e.v.t.). Den korsformede og personificerede plante kombinerer træk fra mayaernes Verdenstræ og en majs-plante (tegninger af Jesper Nielsen).

ligeledes at flere mayaherskere blev begravet påklædt som den genfødte Majs-gud. Beskeden er klar: Præcis som Majs-guden ville også den afdøde hersker spire på ny. Det vil med andre ord sige at kraniet, på samme måde som en tørret majskerne, kan betragtes som kilden til nyt liv. Helt tydelig bliver denne sammenligning mellem kranium og majskerne når vi ser afbildninger der viser Majs-guden blive genfødt eller spire fra sit eget kranium. Det er i praksis det samme forløb, mayabonden gennemfører, når han "halshugger" den modne, tørre majs, siden begraver kernerne i jorden, og ved pleje og vanding får dem til at spire. Visse steder kaldes de majs-kerner, der bruges til såning, meget rammende for enten "de begravede" eller "små kranier". Majsdyrkingen, ved første øjekast en almindelig hverdagshandling, kan derfor ses som en fortsat gentagelse af Majs-gudens liv, død og genfødsel.

I mange myter er det ved bjerget Paxil at majs'en først bliver opdaget og dermed baner vejen for menneskets skabelse. I andre fortællinger findes majs'en i en hule, som ofte er bevogtet af Madre Maíz - Moder Majs. Majs'en er, som alt andet i mayaernes opfattelse af verden omkring dem, levende og besidder en sjæl. Som et levende og betydningsfuldt væsen kræver den at blive behandlet med respekt og værdighed – også når den er høstet. Behandler man ikke Moder Majs' børn på rette vis, kan det få katastrofale følger. En historie fra det sydlige Mexico fra første halvdel af det 20. århundrede illustrerer denne opfattelse. I Chiapas blev et ødelæggende jordskælv således udlagt som et resultat af Moder Majs' vrede. Man havde glemt respekten for majs'en. Kort tid efter jordskælvet viste Majsmoderen sig i skikkelse af en talende majs-kolbe hos en indiansk familie og sagde: "Ingen tager sig af mig, og ingen bryder sig om mig. Folk fejer mig rundt på gulvet, de bruger mig som dyrefoder, alle afskyer mig. Jeg, som er alle menneskers moder, jeg, på grund af hvem de er i live. Med mine bryster giver jeg mad til alle, men ingen tilbøder mig og ingen bekymrer sig om mig". Straffen for denne ligegyldighed ville være syv års hungersnød. Den talende majs-kolbe blev hurtigt genstand for en pilgrimsfærd for områdets indianere. De opsøgte hende og gav hende gaver for at formilde hende. Ved at ære hende og ved udelukkende at spise majs-produkter gennem en periode lykkedes det at få forkortet hungerperioden. Moder Majs er tydeligvis en magtfuld kvinde man må føje og ære. Måske ikke så sært at den mest populære kristne skikkelse i Mellemamerika er en anden moderskikkelse, nemlig Jomfru Maria. Også Jesus er visse steder identificeret med majs'en, nærmere bestemt Den Unge Majs-gud, og ligheden mellem de to er da også slående. Begge er de unge mænd, der lider en voldsom død for derefter at genopstå. Og den rituelle indtagelse af Jesu legeme i forbindelse med nadveren må have vakt genklang hos mayaerne, der jo netop dagligt spiste "kødet" af majs-guden.

Majs'en er og var som nævnt hellig og rummer både sjæl og livskraft. Af samme årsag blev majs hyppigt anvendt som ofring til guderne og forfædrene. En klump majs-masse

blev ligeledes anbragt i munden på den afdøde, og denne lille portion sikrede den døde en ny portion kraft og liv til de prøvelser der ventede på rejsen i det hinsides. Visse steder i Guatemalas højland blev de døde begravet i majsmarken – formentlig for at indikere at de døde ville blive genfødt på samme måde som majs'en: Af majs er du kommet, som majs skal du leve og spire, og som majs skal du dø og genopstå. Også ved selve verdens ende spiller majs'en en rolle. I skikkelse af den talende majs-kolbe fra Chiapas sagde Majsmoderen således: "Når Gud bringer verden til sin afslutning, så vil jeg være hos jer og hjælpe jer. Jeg vil dø sammen med jer". Menneske og majs er så nært forbundet, at de to må dø sammen. Den ene kan ikke leve uden den anden.

### Inkaerne og majs'en

I Andesområdet har majs'en ligesom i Mesoamerika stor betydning i religiøse og rituelle sammenhænge, og gennem det meste af majsens historie i Andesområdet var den rolle faktisk vigtigere end majsens betydning i kosten. Indførslen af majs til det sydlige Andesområde skete formentlig omkring 4000 f.v.t. Der ser ud til at være to mulige ruter: Ad Stillehavet ud for Sydamerikas vestkyst og over land langs de østlige udløbere af Andesbjergene. Først senere, mellem 3000 og 2000 f.v.t., blev majs'en bragt til det centrale Peru [Fig.6].

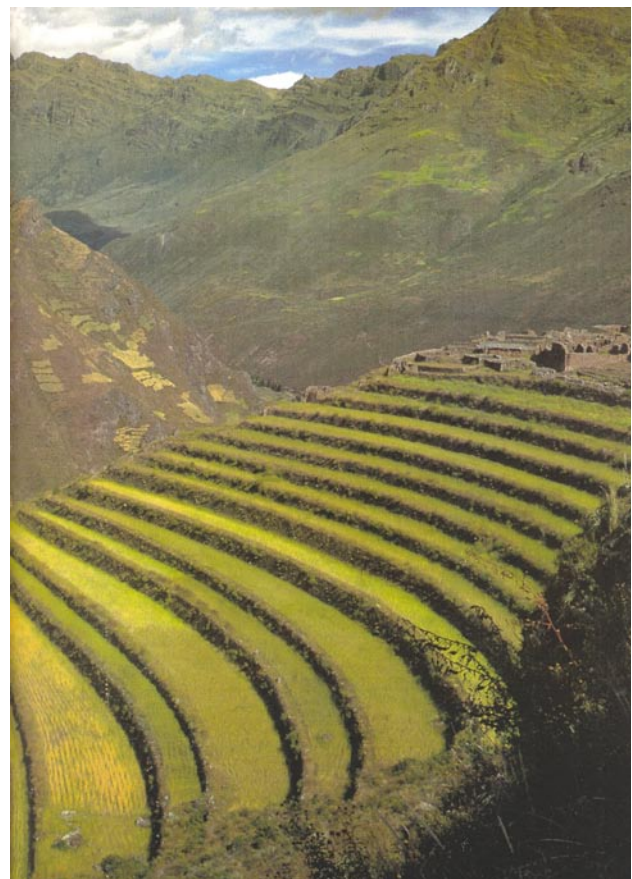


Fig.6. Terrasser til majsdyrkning ved Pisac i Cuzco-området". (efter Minelli 1999:151).

I de stejle og forrevne Andesbjerge har hver højdezone sit eget miljø, der er karakteriseret af et bestemt mønster af nedbør, sol og temperatur, hvilket kræver forskellige dyrkningsteknikker og -perioder. Topografien levner ikke meget jord til dyrkning, men den er værdsat pga. de mange forskellige typer af afgrøder, der kan dyrkes. I de højtliggende områder giver rodknolde, især kartofler, bedre afkast og er bedre kilder til kulhydrater end majs. De er også bedre tilpasset frost, uregelmæssig nedbør og stejle skråninger. Højlandsplanter som f.eks. quinoa eller bælgplanter er glimrende kilder til vegetabilsk protein, og domesticeringen af lama og alpaka mellem 4000 og 3000 f.v.t. føjede animalsk protein og fedt til kosten. For at udnytte de forskellige højdezoner tager højlandsbefolkningen dog ofte ned til satellitbeboelser i de laveliggende områder for bl.a. at dyrke majs, som blev føjet til de øvrige lavlandsprodukter. Dette "vertikale" dyrkningsmønster går helt tilbage til landbrugets oprindelse i området.

Majs som en fast fødevarer ser ikke ud til at have spillet en igangsættende rolle i udviklingen af civilisationen i det andine højland. I det hele taget viser de tidligste komplekse samfund i Sydamerika ikke tegn på stærke landbrugsøkonomier. Domesticerede planter kommer ganske vist ind i økonomien, men det er ikke pga. deres direkte fødevarer værdi for mennesker. Derimod spiller de en større rolle i håndværk og bearbejdning af mad/råvarer (græskar til skåle, samt bomuld) og i ceremonielle sammenhænge (majs til chicha).

I de fleste etnohistoriske og etnografiske optegnelser fra det andine højland diskuteres majsdyrkning og -anvendelse som regel i relation til chicha. Chicha er en gæret drik med lav til moderat alkoholprocent, oftest lavet af majs. Det var en almindelig hverdagsdrik, der blev fremstillet og brugt i husholdningen, men samtidig var den også en grundlæggende del i rituelle og sociale interaktioner. For eksempel var det en etableret skik i Andesområdet at hvert gudebillede eller helligt sted, stort eller lille, havde brugsret på et stykke jord. Produkter fra jorden blev brugt som ofringer – hovedsageligt majs til at fremstille chicha, som blev ofret både til guddommen og til dem, der fejrede den ved festligheder. Desuden beboede forfædrenes tørstige ånder stadig jorden og krævede drikofre af chicha. Et andet eksempel er et net af gensidige forpligtelser mellem inkaherskeren og hans undersåtters lokale ledere, som blev bekræftet og symboliseret ved at skåle i chicha. Chicha havde dermed også en politisk betydning, som stammede fra den andine opfattelse at den, der drog nytte af en gruppes arbejde, skulle gøre gengæld, især ved at traktere arbejderne. I hele Andesområdet holdt eliten fester og gæstfrihedsceremonier, som formentlig tjente til at symbolisere et gensidigt forhold med den almindelige befolkning, at belønne loyale tjenere og at forstærke alliancer.

Med inkaernes dominans i det centrale Andes fra begyndelsen af 1400-tallet blev anvendelsen af majs forøget. En af årsagerne har formentlig været ændringen

i beboelsesmønsteret. Som følge af den overordnede statsmagt var der nu forholdsvis fredeligt i regionen. Det blev derfor muligt at flytte fra de højtliggende bakkedrag og bosætte sig i de lavtliggende dale, som ellers tidligere havde været for farlige, da de var vanskelige at forsvare. Det åbnede f.eks. mulighed for bedre anvendelse af områder egnet til majsdyrkning.

Inkaernes dominans var bl.a. afhængig af store mobile hære, men der var enorme omkostninger ved at opretholde den militære magt. Inkaerne mobiliserede ressourcer ved at fylde store lagre med produkter fra lokale bønder og håndværkere og bruge disse produkter til at forsyne dem der arbejdede for staten, f.eks. militæret. Majs og chicha sociopolitiske betydning ansporede inkaerne til at fremme produktionen. De kombinerede befolkningsforflyttelse og andre strategier for arbejde og jordbesiddelse med teknologiske forbedringer af kunstvanding og terrassedyrkning for at øge afkastet. Statsgodserne ved Cochabamba i Bolivia kan have været de største i hele imperiet. Kort tid efter at herskeren Wayna Qhapaq blev kronet omkring år 1493 tog han på en rundtur i det område, og etnohistoriske kilder fortæller at han beordrede de fleste af beboerne flyttet. I stedet for blev omkring 14.000 bønder, hovedsageligt fra højsletten, bragt dertil for at dyrke statens jorder. Der blev især dyrket majs, som skulle bruges til netop at understøtte inkaherskerens hære. Desuden

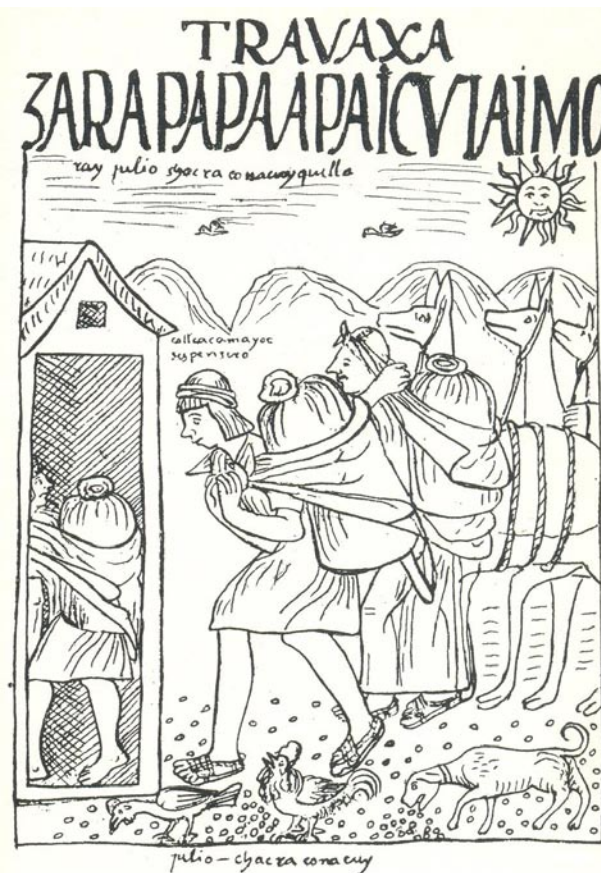


Fig.7. Majs transporters til inkaernes lagerbygninger (Guaman Poma de Ayala 1936 [1615]: 1150).

blev der bygget 2400 lagerhuse hvor produkterne blev opbevaret inden de blev sendt videre. Sådanne landbrugs- og opbevaringskomplekser fandtes på strategiske steder over hele imperiet [Fig.7].

De ethnohistoriske kilder fra Andesregionen beskriver også forskellige kontekster for chicha-fremstilling. En af dem er en social gruppe under inkaerne, aqllakuna, som var de "udvalgte kvinder", og som bl.a. var beskæftiget med at fremstille chicha. Staten stillede råvarer til rådighed og sørgede for kvindernes forplejning. Den færdige chicha blev brugt i store mængder i forbindelse med festligheder og ofringer. Blandt inkaerne var chicha en forudsætning for ethvert religiøst ritual, statssponsoreret begivenhed eller aktivitet i slægtsgruppen.

En af de spanske kronikører, Pedro de Cieza de León, illustrerer majsens betydning da han beretter om inkarigets vigtigste tempel, Qorikancha i hovedstaden Cuzco: "De havde også en have, hvis jordklumper var lavet af fine guldstykker; og den var kunstigt sået med majs lavet af guld, stænglerne såvel som bladene og kolberne var af det metal..." I citatet aner vi kløften mellem den europæiske og den indianske verden: For Cieza de León og spanierne var det guldet der var vejen til magt og rigdom, mens det for de indianske kulturer var den gule, hellige majs.

## Litteratur:

- Arqueología Mexicana, 1997. Vol. V, No. 25 (temanummer om majs), México, D.F.
- Benz, Bruce F. 1999. On the Origin, Evolution, and Dispersal of Maize. I: Pacific Latin America in Prehistory: the Evolution of Archaic and Formative Cultures. Red. af Michael Blake, s. 25-38. Washington State University Press, Washington.
- Burger, Richard L. og Nikolaas J. van der Merwe. 1990. Maize and the Origin of Highland Chavín Civilization: An Isotopic Perspective. I: American Anthropologist, New Series, vol. 92, no. 1, s. 85-95.
- Christenson, Allen J. 2003. Popol Vuh: The Sacred Book of the Maya. O Books, Alresford.
- Christenson, Allen J. 2006. You Are What You Speak: Maya as the Language of Maize. I: Maya Ethnicity: The Construction of Ethnic Identity from Preclassic to Modern Times. Red. af Frauke Sachse, s. 209-216. Verlag Anton Saurwein, Markt Schwaben.
- Cieza de León, Pedro de. 1985 [1553]. Crónica del Perú, Segunda parte. Redaktion, forord og noter af Francesca Cantú. Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial 1985. Academia Nacional de la Historia, Lima.
- Códice Florentino. El manuscrito 218-220 de la colección Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana. Facsimile udgave, 3 bind. Giunta Berbera & Archivo General de la Nación, Firenze.
- Coe, Sophie D. 1994. America's First Cuisines. University of Texas Press, Austin.
- Costin, Cathy Lynne og Timothy Earle. 1989. Status Distinction and Legitimation of Power as Reflected in Changing Patterns of Consumption in Late Prehispanic Peru. I: American Antiquity, vol. 54, no. 4, s. 691-717.
- D'Altroy, Terence N. 2002. The Incas. Blackwell Publishing, Malden.
- Doebley, John. 2004. The Genetics of Maize Evolution. I: Annual Review of Genetics, Vol.38, s. 37-59.
- Gose, Peter. 1993. Segmentary State Formation and the Ritual Control of Water under the Incas. I: Comparative Studies in Society and History, vol. 35, no. 3, s. 480-514.
- Guaman Poma de Ayala, Felipe. 1936 [1615]. Nueva Corónica y Buen Gobierno. (Codex péruvien illustré). Institut d'Ethnologie, Paris. Det originale manuskript findes på Det Kongelige Bibliotek, København. Komplet digital facsimile: [www.kb.dk/elib/mss/poma](http://www.kb.dk/elib/mss/poma).
- Johannessen, Sissel & Christine A. Hastorf (red.). 1994. Corn and Culture in the Prehistoric New World. Westview Press, Boulder.
- Matsuoka, Yoshihiro. 2005. Origin Matters: Lessons from the Search for the Wild Ancestors of Maize. I: Breeding Science, Vol. 55, s. 383-390.
- Minelli, Laura L. 1999. The Inca World: The Development of Pre-Columbian Peru, A.D. 1000-1534. University of Oklahoma Press, Norman.
- Moore, Jerry D. 1989. Pre-Hispanic Beer in Coastal Peru: Technology and Social Context of Prehistoric Production. I: American Anthropologist, New Series, vol. 91, no 3, s. 682-695.
- Moseley, Michael E. 2001 [1992]. The Incas and their Ancestors.

JESPER NIELSEN (Ph.d., amanuensis) og METTELISE FRITZ HANSEN (Cand. mag, undervisningsassistent) er begge ansat ved Københavns Universitets Afdeling for Indianske Sprog og Kulturer (Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier). Afdelingen er en af blot to i Europa hvor man udelukkende beskæftiger sig med de præcolumbianske indianske kulturer. Jesper Nielsens nuværende forskning har bl.a. fokus på de præcolumbianske mayaers religion og mytologi, deriblandt forestillinger om døden og underverdenen. Et andet forskningsfelt JN er optaget af, er skrift og ikonografi i Teotihuacan (ca. år 0 – 600 e.v.t.), der med sine ca. 150.000 indbyggere var et af Mesoamerikas absolut største bysamfund. I såvel studiet af mayaernes religion som i arbejdet med at forstå Teotihuacans billedverden er en basal viden om majsens cyklus, anvendelse og symbolik afgørende. Det samme kan til en vis grad siges om det geografiske område Mettelise Fritz Hansens forskning er koncentreret omkring, nemlig Andesområdet i Sydamerika. For tiden arbejder MFH bl.a. med inkaernes khipuer, sindrige systemer af snore og knuder, som på samme måde som skrift kan viderebringe informationer om bl.a. handelsvarer, såsom bomuld, kartofler og majs. For os begge gælder det at vi i vores forskning benytter os af en lang række forskellige former for vidnesbyrd. Arkæologiske fund, fra gravgaver til tempelpyramider til rige ikonografiske og skriftlige vidnesbyrd (bl.a. i form af tekster fra 300 f.v.t. til 1520 e.v.t. nedskrevet med mayaernes hieroglyfskrift) og historiske kilder fra tiden omkring den spanske invasion af Mexico og Peru samt etnografiske og lingvistiske studier af de nuværende indianske befolkninger, er således alle vigtige brikker i forsøget på at forstå og rekonstruere aspekter af den præcolumbianske verden. Den tværfaglige tilgang suppleres ofte med komparative studier af andre præindustrielle civilisationer og kulturer, og endelig trækker forskningen også i stigende grad på vigtige bidrag fra naturvidenskabelige faggrene.

- The Archaeology of Peru. Revised Edition. Thames & Hudson, London.
- Navarrete Cáceres, Carlos. 2002. *Relatos mayas de tierras altas sobre el origen del maíz: Los caminos de Paxil*. UNAM, México, D.F.
- Nielsen, Jesper. 2000. *Under slangehimlen: Mayaernes kultur og historie*. Aschehoug, København.
- Roosevelt, Anna C. 1999. *The Maritime, Highland, Forest Dynamic and the Origins of Complex Culture*. I: Frank Salomon og Stuart B. Schwartz (red.): *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas*. Vol. III South America, Part 1, s. 264-349. Cambridge University Press, Cambridge.
- Rostworowski de Diez Canseco, María. 1999. *History of the Inca Realm*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Rostworowski de Diez Canseco, María og Craig Morris. 1999. *The Fourfold Domain: Inka Power and Its Social Foundations*. I: Frank Salomon og Stuart B. Schwartz (red.): *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas*. Vol. III South America, Part 1, s. 769-863. Cambridge University Press, Cambridge.
- Scarre, Chris (red.). 2005. *The Human Past: World Prehistory and the Development of Human Societies*. Thames & Hudson, London.
- Smith, Bruce D. 1995. *The Emergence of Agriculture*. Scientific American Library, New York.
- Taube, Karl. 1985. *The Classic Maya Maize God: A Reappraisal*. I: *Fifth Palenque Round Table, 1983*. Red. af Merle. Greene Robertson & Virginia Fields, s. 171-181. Pre-Columbian Art Research Institute, San Francisco.
- Taube, Karl. 1996. *The Olmec Maize God: The Face of Corn in Formative Mesoamerica*. I: *RES – Anthropology and Aesthetics*, 29/30, s. 39-81.
- Toor, Frances. 1947. *A Treasury of Mexican Folkways: The Customs, Myths, Folklore, Traditions, Beliefs, Dances, Songs of the Mexican People*. Bonanza Books, New York.
- Tozzer, Alfred M. 1941. *Landa's Relación de las cosas de Yucatan*. Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology, Cambridge.