

# Kalifornian intiaanien ruokakulttuuri

Kirjoitettu M. Kat Andersonin kirjan "Tending the Wild: Native American Knowledge and the Management of California's Natural Resources" pohjalta.

□

## Sisällys

- [1 Ravitsemus](#)
  - [1.1 Suola](#)
- [2 Kasvisruuat](#)
  - [2.1 Siemenet ja viljat](#)
  - [2.2 Lehdet, kukkavarret ja kukat](#)
  - [2.3 Hedelmät ja marjat](#)
  - [2.4 Pähkinät](#)
  - [2.5 Juuret, sipulit, maavarret ja mukulat](#)
- [3 Hyönteisruuat](#)
- [4 Eläinruuat](#)
  - [4.1 Kala](#)
  - [4.2 Riista](#)
- [5 Ruoka-ainesten varastointi](#)
- [6 Ruuan ja keruuoikeuksien jakaminen](#)

## Ravitsemus

Intiaanien ravinnossa lihan osuus oli vain 1/5 ja kasvisperäisen ruuan osuus oli 60-70%. Lisäksi he söivät jonkin verran hyönteisiä, toukkia ja nilviäisiä. Lihassa suurin osa oli varmastikin kalaa, riippuen asuinpaikasta, muuten sitä saatiin metsästäväällä riistaa. Riistaa intiaanit hoitivat kulottamalla preerioita, siten riistaa voidaan ajatella jonkinlaisena "karjanakin". Kasvisten osuuden voi jakaa ruokakolmioon, jossa ylimpänä ja vähiten on *hedelmien ja marjojen lohko*. Tämän jälkeen tulee *vihreiden lehtien ja kukkien lohko*, *juurten, maavarsien ja mukuloiden lohko* sekä viimeisenä ja runsaimpina *pähkinöiden, siementen ja viljan lohko*.

Ruoka oli hyvin monipuolista niin kasvis- kuin eläinperäistenkin ruoka-aineiden osalta. Viljojen ja siemenkasvien asemaa ajoivat villiheinät ja -kukat, joista saatiin hyvin monipuolista, -näköistä ja -makuista valikoimaa.

Käytettiin myös sokeria, jota kerättiin eri lähteistä: mäntyjen pihkasta, sokerikiteistä joita muodostui järviruokoon (*Phragmites australis*). Kawaiisu-intiaanit keräsivät tahmeaa makeaa hunajalta maistuvaa substanssia pajuista.

## Suola

Suola on ihmisille ja eläimille välttämätön ravintoaine. Intiaanit saivat sitä useasta eri lähteestä, mutta paljolti sitä vaihdettiin heimojen kesken meren lähellä asuvilta heimoilta. Suolaa saatiin myös

sisämaassa monenlaisista lähteistä: saltgrass (*Distichlis spicata*) -kasviin kiinnittyneistä pisaroista, mineraaliesiintymistä, merileivistä tai sitä skraapattiin merenrantojen kivistä. Yuki-intiaanit pyörittivät lehtiä ja varsia palloiksi, jotka he asettivat männynkuoren (redwood) päälle ympäröiden ne hitaasti palavilla hiilillä. Hiilet muuttivat lehtipallot suolapitoiseksi tuhkakksi. Myös toisaalla on esimerkkejä suolan saamisesta kasveista: Amazonian Xingu-kansallispuiston intiaanit saivat suolaa polttamalla tuhkakksi vesililjan (*Nyphaea* ?) juuria.

## Kasvisruuat

### Siemenet ja viljat

Koska siemeniä syötiin niin tolkkuttomia määriä, intiaanit viljelivät villikasveja monokulttuuripalstoilla jotka olivat isoimmillaan hehtaarin tai parin kokoisia. Palstoja hoidettiin pääosin kulottamalla ne 1-2 vuoden välein syksyisin heti siementen keruun jälkeen. Keruu tapahtui erityisen siemenpiiskan avulla, joka oli vähän mattopiiskan tapainen väline. Se oli kovera laakea kori kahvan kera, jolla lyötiin puskia ja tähkiä keruukoriin suuntaan. Yksi nainen saattoi kerätä parhaimmillaan yli 100 kg siemeniä päivässä! Osa siemenistä kylvettiin takaisin kulottamisen jälkeen ja näin varmistettiin ravintokasvin etulyöntiasema. Kulottaminen taas vähensi kasvitauteja, -tuholaisia, ehkäisi metsäpaloja ja nopeutti ravinteiden kiertoa... ja paljon lisää!

Pääsääntöisesti siemenet ja villiviljojen jyvät jauhettiin jauhoiksi [metatella](#), eli eräänlaisella vaakamortterilla/jauhinkivellä. Myös kuppimortteria käytettiin riippuen siemenestä. Jauhot siilattiin tiuhaan punotulla korilla ja karkeat jauhettiin edelleen hienoiksi. Näin varmistettiin että siemenet varmasti sulivat ruuansulatuksessa, eikä päässeet siitä vahingoittumattomina läpi.

Jauhot olivat kuivia tai rasvaisia riippuen siemenistä. Heinäkasveista saatiin kuivaa jauhoa, kun taas auringonkukista ja muista villikukista saatiin rasvaisempaa jauhoa. Jauhoa syötiin sellaisenaan, mutta usein siitä tehtiin palloja joiden koko vaihteli marmorikuulasta appelsiiniin. Näitä palloja nimitetään nykyään [pinoleiksi](#). Rasvaiseen jauhoihin ei tarvittu mitään kostuketta, mutta kuiviin tarvittiin. Jauhoista tehtiin lisäksi leipää ja pieniä kakkuja, sekä niitä käytettiin keittojen ja kastikkeiden suurustamisessa. Pinoleihin saatettiin sekoittaa myös murskattuja lehtiä, kukkia, marjoja tai hedelmiä.

Ennen jauhamista ja jopa puintia siemenet saatettiin paahtaa. Se tapahtui laittamalla hehkuvia kekäleitä tai pieniä kiviä siementen sekaan seulontakoriin, jota heiluttelemalla estettiin korin palaminen puhki. Näin myös siemenet paahtuivat tasaisesti. Samalla akanat hiiltyivät tai paloivat, jolloin seulonta oli helpompaa.

Kasveja joiden siemenet ovat syötäviä, olivat tietyt villirukiit, villiohrat, ruo'ot, lauhat, helmikät, osmankäämit... Meillä kaikki luonnonvaraiset heinäkasvit ovat periaatteessa syötäviä, mutta ne joita on käytetty muinoin ovat ainakin mm. jokapaikansara, rantavehna, ojasorsimo, ahvenvita, järviruoko ja osmankäämi. Kasvit jotka erityisen hyvin hyötyvät kulottamisesta ovat intiaanien mukaan ainakin unikat ja auringonkukat.

### Lehdet, kukkavarret ja kukat

Lehtiä, kukkavarsia ja kukkia käytettiin myös paljon. Myös näitä kasveja hoidettiin kulottamalla niitä syksyisin, jolloin kasvustot uudistuivat ja saatiin nuorta lehtisatoa. Apilat (*Trifolium*) olivat ehkä eniten käytetty lehti- ja kukkasatoa tuottava kasviryhmä. Niille tulella uudistaminen oli erityisesti hyväksi, sillä apilat typensitojina lisäävät typpeä maaperään jolloin ne eivät menesty enää yhtä hyvin. Kulottaminen vapauttaa typen ja luo luontaisen ympäristön apiloille. Toinen tulesta hyötyvä kasvi on

salaattikleitonia (*Claytonia perfoliata*).

Apiloiden herkullisuudesta intiaanien parissa kertoo hyvin seuraava kuvaus 1890-vuodelta:

*"In the clover season, when the meadows were bright with pink and white blossoms, whole rancherias went out literally to graze, and the Indians might be seen lying prone in the herbage, masticating the clover tops like so many cattle."* - Mooney

Kukkavarsia syötiin mm. *Angelica*-kasveista. Meikäläiset karhunputki (*Angelica sylvestris*) ja väinönputki (*Angelica archangelica*) sopivat myös syötäviksi. Kukkavarsista kuorittiin uloimmat kuitukerrokset, joissakin kasveissa kuidut ovat yksittäin tasaisesti varren sisällä. Kuoriminen onnistuu katkaisemalla varren läheltä päätä ja vetämällä kuidut irti.

Lehtiä säilöttiin lähinnä kuivaamalla. Niitä syötiin tuoreeltaan salaateissa, pinolepalloihin sekoitettuna murskeena, keitoissa ja muhennoksissa sekä niitä höyrystettiin erikoisella löylymenetelmällä: lehdet aseteltiin tasaisen kiven päälle tasoksi, sitten hehkuvat kivet niiden päälle ja jälleen kerros lehtiä. Vettä heitettiin kivien päälle jolloin vesihöyry kypsensi lehdet.

## Hedelmät ja marjat

Syötäviin hedelmäpuihin ja marjapensasiin kuuluivat mm. villikirsikat, -luumut, -aprikoosit, mansikat, vadelmat, karhunvatukat, mustaselja, marja-aroniat, marjatuomipihlajat ja karviaiset. Lisäksi he käyttivät kaktuksia. Näistä he saivat enemmän vitamiineja ja mineraaleja, kuin nykyisistä domestikoiduista kasveistamme, mutta vähemmän sokereita ja kaloreita. Mustaseljanmarjat sisältävät esimerkiksi runsaasti kalsiumia, kaliumia, fosforia, rautaa ja A-vitamiinia.

Hedelmät ja marjat olivat intiaaneilla lähinnä sesonkiruoka loppukesästä, mutta niitä myös kuivattiin talveksi koreihin säilötyinä, kuitenkin ennen käyttöä ne kypsennettiin tavalla tai toisella. Kuivaaminen suoritettiin levittämällä ne puhtaaksi pyyhitylle kalliolle tai maahan kuivamaan Kalifornian kuumassa auringonpaisteessa. Jotkut murskattiin tahnaksi, vaivattiin jauhojen kera kakkuja tai ohuita leipäsiä jotka kuivattiin. Pomo-intiaanit paahtoivat karviasia hehkuvien lehtipuuhiilien kera korissa kunnes ne pihisivät, jonka jälkeen ne murskattiin mortterissa.

Tietyt hedelmät kypsennettiin ennen syömistä joko paahtamalla, keittämällä tai leivottuina maauneissa. Hedelmistä tehtiin myös virvoitusjuomia ja keittoja/kiisseleitä. Virvoitusjuomia tehtiin mm. muusaamalla isossa mortterissa suhteellisen kuivaksi mössöksi, joka laitetaan siiviläkoriin. Vettä kaadetaan mössön päälle jolloin mehu valuu allaolevaan vesitiiviiseen koriin. Kosteana laajentuvista materiaaleista saatiin vesitiiviitä koreja, kuten myös tiivistämällä koreja pihkalla (ei kestä kuumennusta). Marjoja ja hedelmiä käytettiin pinoleissa, muuseissa siemenjauhoilla suurustettuina (kuten talkkunajauhot meillä).

Puita ja pensaita hoidettiin hyvin samalla tavalla kuin nykyäänkin: leikkaamalla kuolleet oksat pois, uudistamalla kasvustoja leikkaamalla mutta myös polttamalla. Puiden alustoja kulotettiin jolloin karikkeissa pesivät tuholaiset, sienet ja taudinaiheuttajat kuolivat. Kasvit joille tuli erityisesti oli eduksi olivat ainakin aroniat, karhunvatukat, villimansikat ja karviaiset. Seuraava lainaus kertoo eron intiaanien ja länsimaalaisten hoitotavoista:

*"Indian have no medicine to put on all places where bug and worm are, so he burn; every year Indian burn."* - **Klamath River Jack** (kirjasta *Tending the Wild*)

Intiaanit jalostivat tieteellisesti hedelmäpuita ja marjapensaita vuosituhansien aikana tuottamaan

isompia ja maukkaampia hedelmiä mutta myös kestävämpiä tuholaisia ja tauteja. Nykyiset modernit tehokaskeukset ovat kömpelöitä jatkeita intiaanien jalostustyölle. Usein uudet lajikkeet eivät ole yhtä kestäviä taudeille ja hyönteisille kuten vanhat, vaan niiden jalostamisessa suurin tavoite on taloudellinen voitto eli sopivuus koneelliseen sadonkorjuuseen. Edes maukkaus tai vitamiinipitoisuus ei ole pääasia, vaan vain suuri satoisuus suurine virheettömine arjalaisine hedelmineen vastaa muka paremmin "kuluttajien yhä enemmän tiukentuneita vaatimuksia". Kuluttajien "laatu-tietoisuus" on muka parantunut vaikka samaan aikaan tarjolla on yhä enemmän mautonta bulkkitarviketta. Ehkä kyse on ennemminkin tyhmyydestä jota ylläpidetään kaikella disinformaatiolla ja em. propagandalla?

Nykyään domestikoidut lajit tarvitsevat huomattavaa "hoitoa" ihmisiltä myrkkyyneen jotta satotaso säilyisi. Ihminen kirjaimellisesti sotii luontoa vastaan kemikaaleillaan ja geenimuuntelulla. Viljelijä on enemmän kemisti kuin biologi. Intiaanien hoitotavat taas olivat hyvin vähän työtä, vaikkakin taitoa ja tietoa vaativia. He käyttivät luonnon omia keinoja tautien ja tuholaisien hallintaan.

## **Pähkinät**

Kuten muinaisille siperialaisillekin, pähkinät olivat ehkä jopa tärkein ruoka-aine intiaaneille erityisesti talvella. Niitä saatiin erittäin runsaita satoja suhteellisen helposti hoidetuista tammi- ja mäntypuistoista. Lisäksi ne säilyvät ilman mitään esikäsittelyä pitkiä aikojakin toisin kuin eläinperäiset ruoka-aineet. Mutta mitä tärkeintä pähkinät ovat erittäin ravitsevia ja energiapitoisia: ne sisältävät runsaasti hiilihydraattia, proteiineja ja monityydyttymättömiä rasvahappoja (omega 3 ja 6). Rasvaprosentti on suurempi luultavasti kuin millään muulla siemenellä.

## **Tammerhot**

Pähkinöistä tammerhot olivat eniten käytettyjä. Suolan jälkeen ne olivat eniten käytetty materiaali vaihtokaupoissa. Tammi muutenkin on tärkeä raaka-aine intiaaneille: siitä saatiin lääkettä, kuoria keittämällä värjättiin korien kuteita. Leluja, noppia, lumikenkiä, jousipyssyjä, nuolia ja neuloja tehtiin myös.

Terhot kerättiin ennen niiden täyttä kypsymistä ja putoamista maahan, sillä eläimet muuten söisivät ne. Siksi intiaanit pitkällä riu'uilla kopistelivat terhot puusta. Siitä huolimatta heidän piti kilpailla monien eläinten kanssa, lähinnä lintujen ja oravien. Närhet saattavat kerätä yli 400 terhoa päivässä ja tikat keräävät tuhansia puunkolopesiinsä.

Sukkulamadot pesivät vanhoissa kuorissa ja lehtikarikkeessa talven yli. Syksyllä niiden toukat valtaavat uudet terhot ja siten pilaavat ne intiaaneilta. Lisäksi terhojen kerääminen ruskean lehtikarikkeeseen ja pilaantuneiden terhojen seasta on vaikeaa sekä vaatii seuloa. Tähän pulmaan intiaaneilla oli oikein oiva konsti: he kulottivat vanhan lehtikarikkeeseen joka syksy, tuhoten sukukulamatopopulaatiot. Samalla maa muuttui mustaksi, josta kypsät terhot on helppo kerätä! Uusi lehtikarike taas suojaa tammen juuret talveksi ja näin ehkäistiin myös tuhoisien metsäpalojen syntymistä. Lisäksi tuhka lannoitti tammia ja siten lisäsi terhojen määrää sekä kokoa!

Terhoja käytettiin monenlaisessa ruuassa: keitoissa, kastikkeissa, leivissä ja kakuissa. Pinoleihinkin niitä saatettiin laittaa.

## **Mäntyjen pähkinät**

Tärkeimmät makeimpia pähkinöitä tuottavat mäntyt olivat sabinenmänty (*Pinus sabiniana*), Colorado pinyon (*P. edulis*), sokerimänty (*P. lambertiana*) ja Singleleaf pinyon (*P. monophylla*). Muita käytettyjä olivat *Pinus torreyana*, *P. coulteri*, *P. radiata*, *P. ponderosa* ja *P. jeffreyi*. Meillä hyvin menestyviä mäntyjä on mm. siperiansembra (*Pinus cembra* subs. *sibirica*) jota näkee vanhoilla juna-

asemilla ja joissakin puistoissakin.

Mäntyjä hoidettiin kulottamalla, jota ennen niiden juurelta poistettiin kauemmaksi kaikenlainen karike ja pensaat nyhdettiin irti. Näin estettiin tulen pääseminen rungoille, sillä nämä männyt eivät ole ollenkaan tulenkestäviä, niiden runkokin on samankaltainen kuin kuusella. Sen takia mäntymetsät olivat puistomaisia, joissa oli helppo metsästääkin. Kerääminen tapahtui kulottamisen jälkeen kiipeämällä jättimäisten puiden latvustoon ja kopistelemalla avautuneet kävyt maahan. Useimmat männyt nimittäin pudottavat siemenet kävyistä ennen käpyjen putoamista (siperiansembra pudottaa ensin kävyt!). Toinen tapa oli kerätä vielä sulkeutuneet kävyt käsin. Kummassakin tapauksessa kuolleet tai kuolevat oksat leikattiin, lisäksi Shoshone-intiaanit nyppivät kasvoversoja pois alaoksilta jotta pähkinäsadot kasvaisivat energian keskittyessä aurinkoa saaviin yläoksiin. Myös puiden laatu rakennusmateriaalina parani.

Usein kävyt olivat erittäin pihkaisia ja siksi pähkinöitä on vaikea saada niistä irti. Siksi intiaanit keräsivät pähkinät kasaan ja laittoivat havunneulasia, kuivaa heinää ja muuta helposti palavaa päälle. Pihka paloi kipinöiden paahtaen samalla pähkinät ja helpottaen kuorimista.

Pähkinöitä syötiin raakana, korissa paahdettuina, höyrytettyinä maauunissa. Niistä tehtiin myös rasvaista jauhoa josta tehtiin voita, keittoa ja leipää; sekoitettuna toisiin kuiviin siemenruokiin tai kuivatun lohien kanssa. Pähkinöitä tarjottiin aina vieraille ja matkamiehille, niitä syötiin myös naposteltavina ruokien välissä. Osa pähkinöiden kuorista pystyttiin rikkomaan hampailla, osaan käytettiin erityistä alasimen tapaista välinettä. Luulen että käytettiin sopivaa koloa kivessä, johon pähkinä sopi ja lyömällä tasaisella kivellä kuori murtui sopivasti. Pähkinät säilöttiin riippuvissa koreissa, vilja-aitoissa ja maakuopissa.

## **Juuret, sipulit, maavarret ja mukulat**

Nämä olivat intiaanien toiseksi tärkein ruokavara ja hätäruoka mikäli esimerkiksi tammenterhosato epäonnistui. Ne olivat paitsi tärkeä hiilihydraattilähde, myös proteiinilähde ja ja mm. Camassia suvun sipulit (7%) sisältävät jopa enemmän proteiinia kuin tammenterhot (3-6%)!

Syötäviä juuri/sipulikasveja olivat tietyt liljat kuten Lilium, Brodiaea, Dichelostemma, Tritoleia ja Allium.

Sipulit toisinaan syötiin raakana mutta usein keitettiin, höyrytettiin, paahdettiin tai paistettiin maauunissa. Jotkut sipulit täytyikin kypsentää koska ne muutoin sisältivät myrkkyjä tai vaikeasti sulavaa tärkkelystä kuten inuliinia.

Säilöminen suoritettiin leipomalla, paahtamalla ja kuivaamalla. Esimerkiksi em. Camassia sipulit paahdettiin maassa, vaivattiin kakuiksi jotka kuivattiin jolloin makeus ja hyvät ominaisuudet säilyivät useita kuukausia.

Sipulit kasvavat hitaasti ollessaan kiinni "äidissään" ja siksi intiaanit kerätessään äitisipuleita, jättivät pienokaiset kasvamaan myllättyyn maahan. Kaivamiseen käytettiin kaivuukeppiä (digging stick) jolla pyöritettiin, vellottiin ja myllättiin maata keruupalstalta. Näin ilmavoitettiin maata ja hajautettiin irronneita sipuleita jotka saivat näin otollisen kasvupaikan. Isot kerättiin ja pienet jätettiin kasvamaan. Soaprootista taas jätettiin sipulin kruunu jäljelle, jolloin siitä kasvoi seuraavana vuonna monta uutta. Jotkut heimot kasvattivat sipuleita penkkiviljelyllä.

Mielenkiintoista on että sipulien annettiin usein mennä siemennysvaiheeseen, jota nykyään puutarhaviljelyssä ei anneta tapahtua. Chumasit ja Yurokit keräsivät sipulit vasta kun siemenet olivat pudonneet muokattuun maahan. Physiological ecologist Philip Rundelin (pers. comm. 2004) mukaan

sadon keräämisen viivästyttämisellä aivan kauden loppuun saatiin myös suurin tärkkelyspitoisuus. Sipuleista kerättiin vuosittain noin puolet ja puolet jätettiin kasvamaan.

Myös tässä kulottamisella oli edullisia vaikutuksia: ravinteiden nopeampi kierto, lehtikarikkeen poistuminen, ruohojen ja pensaiden eliminointi ja sipulien jakaantumisen aktivoituminen. Kulottamista on käytetty kaikilla mantereilla sipuli ja juurikasvien alkuperäisessä viljelyssä. Villiperunat kuten yampah (Perideridia) muodosti kulottamisen ansiosta isompia mukuloita kuin ilman. Kulottaminen tehtiin joka toinen vuosi syksyisin. Puutarhuri Roger Raichen mukaan sipulit voivat odottaa jopa vuosikymmeniä kunnes tuli tai muu hyödyllinen häiriö tulee, jolloin ne alkavat kasvaa. Tätä tukee sipulien suuri tulenkestävyys liekitettäessä rikkaruohoja. Sipuleita ja juurikasveja viljeltiin havumetsissä aukkokohtissa, preerioilla, niityillä ja ruohomailla. Avoimilla aurinkoisilla paikoilla.

## Hyönteisruuat

Kulottamisen yhteydessä saatiin myös suurimmat hyönteissaaliit. Heinäsirkat ajettiin isossa kehässä keskelle pieneen ympyrään, heinä tuikattiin tuleen ja grillatut hyönteiset poimittiin mustuneen maan päältä.

Näin toimenpiteet palvelivat lukuisia tarkoituksia, nykyäänhän toimenpiteet palvelevat lähinnä vain yhtä tarkoitusta kun specialistit hoitavan vain oman alueensa tietämättä mitään toistensa alueista. Puhutaan toki monenmoisesta "yhteistyöstä", joka usein jää lähinnä kahitteluksi. Intiaaneilla eri osa-alueet punoutuivat yhteen kokonaisuuksiksi ja yhdellä toimenpiteellä pyrittiin samaan suotuisa vaikutus kaikilla osa-alueilla. Näin työmäärä minimoitiin ja yhteisöjen tehokkuus vastasi eläinten uskomattomasta optimaalista energiankäyttöä.

## Eläinruuat

### Kala

Kalaa syötiin luultavasti enemmän kuin riistaa, koska "merten ja järvien vilja" antoi vakaata ja runsasta satoa. Kaloja pyydystettiin atraimella, nuottakalastuksella tai myrkyttämällä niitä hallitusti mm. sapoiinipitoisilla kasveilla. Myös hylkeitä pyydystettiin lähellä merenrantoja.

### Riista

Riistaa olivat mm. hirvet, peurat, kauriit, liskot, biisonit... Riista oli myös merkittävä osa ravintoa, mutta erityisen arvokasta oli luu, jänteet, nahka ja turkikset joita siitä saatiin.

## Ruoka-ainesten varastointi

Intiaanit rakensivat aittoja ja maakuoppia ruokien säilytykseen. Vettäpitävänä kerroksena oli havunoksat, pensaiden oksat, olki tai ruoko. Hyönteisiä karkoitettiin Artemisia suvun kasveilla joita ripustettiin ympäri aittaa. Hiiret, linnut ja muut eläimet pidettiin loitolla rakentamalla varastot tiiviksi tai tiettyyn paikkaan. Varastot rakennettiin paalun päälle lappalaisten tapaan tai kivien päälle.

## Ruuan ja keruuoikeuksien jakaminen

Useimmissa intiaaniyhteisöissä sato jaettiin yhteisöllisesti. Tämä palveli vahingollisen kilpailun ehkäisemistä ja vahvasti sosiaalisia siteitä. Jakamisen suorittivat usein päälliköt, jotka huolehtivat ettei yksikään perhe joudu näkemään nälkää. Metsästäjien saaliit jaettiin tasaisesti koko heimon

kesken näiden palattua retkeltä. Ruokavarastoja ei koskaan vartioitu koska varastamista ei ilmaantunut tai se oli äärimmäisen harvinaista. Jos jollakin perheellä oli vähän ruokavaroja, sille annettiin niiltä joilla oli paljon.

Myös ruuan ahne ylikieruu varastoon oli harvinaista intiaaneilla. Legendat, myytit ja sananlaskut varoittivat keräämästä liikaa ja siten huonontamasta seuraavan vuoden satoa. Ruokaa käytettiin vaihdon välineenä ja lahjana siten toimien sosiaalisena "sementtinä" heimojen ja yksilöiden välillä. Jos jokin heimo tarvitsi jotakin resurssia jota kasvoi runsaasti toisen heimon alueella, päällikkö kävi kysymässä luvan toisen heimon päälliköltä kerätä ne. Lupa annettiin usein lähes poikkeuksetta tai heimo itse keräsi sadon ja pinosi ne toisen heimon vietäväksi.

Tämänkaltainen omistusoikeus todistaa että intiaanit eivät olleet nomadisia varsinaisessa merkityksessä vaan heillä oli tarkat rajat ja reviirit. Näitä rajoja kunnioitettiin ja siten estettiin huolimattomuus ja vastuuton käyttö mitä ilmenee usein ns. hippikulttuureissa ja kommunismissa.