

то оттеснить к берегу, где в ход шли топоры, копыя и стрелы. Самые отчаянные добытчики рисковали пойти с гарпуном и на кита, но все же этих гигантов предпочитали видеть обессиленными, выброшенными штормом на мелководье⁷⁷. Объектами охоты были птица, мелкая наземная дичь, олени, лоси и кабаны. На хищных зверей ходили главным образом ради шкур с хорошим мехом.

Не считались низкими занятиями и некоторые виды ремесел. Норвежский «конунг-викинг» Олав Толстый, к примеру, был признанным мастером кузнечного дела. Почиталась также и торговля, в значительной степени связанная с реализацией привезенной из походов добычи.

В течение дня трапезничали дважды — около полудня и по завершении всех работ. Рацион скандинавов был весьма многообразен: мясо животных, птиц, а также рыба в вареном, жареном, копченом и вяленом виде; приготовленные различными способами птичьи яйца, съедобные моллюски и растительные морепродукты, грибы... Важнейшую роль в системе питания играли сливочное мало и сыры. Приправами к кушаньям служили лук, тмин, горчица, хрен... Присутствовали в «меню» также каши и печеные из ячменной и ржаной муки лепешки. Роль десерта выполняли подслащенные медом дикie яблоки, лесные орехи и ягоды. Сопровождающими пищу напитками были: цельное и кислое молоко, два сорта пива — «ol» (легкое) и «bjog» (крепкое), ягодная или плодовая брага, медовуха, изредка — заморские вина.

Такое изобилие было характерно, скорее, для пиров, когда хозяин полагал своим долгом блеснуть хлебосольством. В обыденной жизни трапезы состояли из двух-трех блюд, разве что вечером к столу подавалось больше пива.

Во время еды пользовались столовой посудой, изготовленной преимущественно из дерева, реже — из глины. Обыденный ассортимент не принадлежал к числу широких: неглубокие лотки-блюда, миски и чашки, отличавшиеся от них по большей части лишь меньшими размерами. Жидкую и рассыпчатую пищу ели с помощью деревянных ложек, с мясом и рыбой управлялись ножом и руками. В торжественных случаях на столах появлялись скатерти и приличествующее достатку дома количество столовой посуды более изысканных форм (в том числе металлической) местной и иноземной работы. Традиционные рога для питья с оковкой устья и острия соседствовали с редкими и ценными на Севере стеклянными кубками, произведенными мастерами Рейнской области.