

Skandinaviens Ureinwohner und die Delikatessen der Wikinger

Lorenzo Lozzi Gallo

(Università degli Studi di Messina)

Abstract

With the expansion of the Germanic tribes from the Southernmost part of Scandinavia, it seems that the natives gradually retreated to the less hospitable areas in the North and on the mountains, less attractive for the newcomers due to a rigid climate and scarcity of arable land. Being predominantly hunters-gatherers, natives could hardly grow cereals in their areas of residence and therefore they may have relied entirely on trade with Vikings to acquire beer or bread. Some kinds of meat (pork, beef, mutton) were equally exotic to these tribes who had specialized in hunting and herding reindeer. About dairy products, reindeer milk is far less suited to be processed than cow milk, there is only one kind of traditional cheese. The diet of the natives must have been quite monotone (but for the short arctic summer) and Viking gastronomy must have been a more than welcome change in their usual nourishment – when they managed to get some. Even though the natives were often in contact with Vikings, they were also ready to steal food, when trade was not an option. Unlike Vikings, who could simply extort what they wanted from natives by force, the latter would rather recur to cunning and their superior ability to move through the hostile landscape (hence the Norse belief, these peoples must possess magical powers) for a taste of Viking delicacies. Gradually, their contacts would go much farther than gastronomy alone: the integration of natives into the modern nations proceeded throughout the modern era.

Key Words – Scandinavia; Vikings; Food; Sámi

Con l'espansione delle tribù germaniche dalla parte più meridionale della Penisola scandinava, sembra che i nativi gradualmente si siano ritirati nelle aree meno ospitali del Nord e sulle montagne, meno attraenti per i nuovi venuti a causa del clima rigido e la scarsità di terra coltivabile. Prevalentemente cacciatori e raccoglitori, i nativi non sapevano coltivare cereali e perciò dovevano affidarsi interamente al commercio con i vichinghi per acquistare birra o pane. Le carni di alcuni animali (maiale, manzo, pecora) erano ugualmente esotiche per queste tribù che si erano specializzate nella caccia e nell'allevamento della renna. La produzione del formaggio era piuttosto modesta, dal momento che dal latte di renna si può tuttora ricavare solo un tipo tradizionale di formaggio. La dieta dei nativi deve essere stata piuttosto monotona, tranne che nella breve estate artica, e la gastronomia dei vichinghi doveva rappresentare un cambiamento molto gradito nel solito cibo, quando riuscivano a procurarsene. Per quanto i nativi fossero spesso in contatto con i vichinghi, erano anche pronti a rubare cibo, quando l'acquisto non era possibile. A differenza dai vichinghi, che potevano semplicemente prendere con la forza ciò che desideravano dai nativi, questi ultimi sarebbero piuttosto ricorsi all'astuzia, alla loro superiore capacità di muoversi in un paesaggio ostile (da qui la credenza nordica, che queste popolazioni fossero dotate di poteri magici) per assaggiare leccornie vichinghe. Gradualmente, i contatti sarebbero andati ben oltre la sola gastronomia: l'integrazione dei nativi nelle nazioni moderne è un processo che è continuato fino all'età moderna.

Parole chiave – Scandinavia; vichinghi; cibo; Sámi

1. Klima und Bevölkerung Skandinaviens

In ihrem Vortrag bei einer Konferenz in Genova (2021) hat Maria Giovanna Arcamone ein relevantes Argument genannt: die Ernährung und die Esskultur der germanischen Völker sei hauptsächlich vom Klima abhängig. Diese Hypothese ist für die Bevölkerung Skandinaviens und der ganzen Fennoskandia besonders wichtig.

Auf einer Klimakarte¹ kann man unmittelbar sehen, dass die westlichen Regionen Norwegens – wegen des Golfstromes – die höchsten Wintertemperaturen Skandinaviens haben. Entlang der norwegischen Küste bleibt das Klima mild im Vergleich zum Hinterland: sobald man sich den Gebirgen annähert, fällt die Minimal-Temperatur dramatisch, mit schwerwiegenden Folgen für die Flora und die Fauna.

Auf den Lofoten-Inseln kann also fast das gleiche Obst und Gemüse wie in Südschweden angebaut werden – mit besonderer Berücksichtigung der kürzeren Sommerzeit, wegen der manche Pflanzenarten im Frühjahr vor Spätfrösten geschützt werden müssen.

Südlich von Norwegen, in Dänemark, beweisen archäologische Funde die Rolle von Vieh (Kühen, Pferden, Schweinen, Schafen und Ziegen) und Geflügel (Hühnern, Gänsen, Enten) in der Nahrung. Obwohl die Jagd auch in Dänemark eine beliebte Aktivität war, hatte Wildbret nur eine geringe Bedeutung für die Nahrungszusammensetzung.

Fisch und Meeresfrüchte waren dagegen wichtige Nahrungsquellen, wie auch die Landwirtschaft für Hopfen (daher auch Bier) und natürlich Bienenzucht für den Honig (nicht nur als Süßigkeit, sondern auch als Konservierungsmittel). Auf der skandinavischen Halbinsel war der Unterschied zu Dänemark unbeträchtlich an den Küsten (Roesdahl 1987: 117-120), allerdings im Hinterland änderte sich die Lage: um die Weidegebiete auf den norwegischen Gebirgen auszunützen, war eine Art Wanderweidewirtschaft üblich (Magnus 2002: 22-23). In der Winterzeit waren die inneren Gebiete Skandinaviens viel kälter – und fast menschenleer.

Die Urvölker der Fennoskandia hatten gelernt, im rauen Klima des Nordens zu überleben und sich aller Ressourcen der Natur zu bedienen. Es wird vermutet, dass diese Völker allmählich aus den südlichen Ebenen und von den Küsten verdrängt und in die nördlichen Gebiete beziehungsweise in die Gebirge vertrieben wurden, als die zahlreicheren und besser bewaffneten Nordgermanen ständig neue Marken im Norden besiedelten (Myhre 2008: 61).

Die Ureinwohner waren daran gewöhnt, genau auf die klimatische Lage zu achten. Jedes Mal, wenn man seine Hütte verließ, musste man die gesamte Route genau planen, denn das arktische Klima erlaubt nur begrenzte Autonomie im Freien. Zweifellos hatten die Ureinwohner in den langen Wintermonaten mit Kälte, Dunkelheit und Hunger zu kämpfen. Selbst den Durst zu löschen war im Winter nicht einfach: man musste Eis oder Schnee schmelzen, um Wasser zu haben. Die kolossalen Naturkräfte hätten die Samen nie besiegen können, allerdings hatten sie gelernt, sie auszunützen: die Erfindung der Skier, die die Winterreisen einfacher als die Sommerreisen machten, bietet nur eines von mehreren möglichen Beispielen. Dass die Ureinwohner in der rauen nördlichen Natur überleben konnten, war für die Wikinger so beeindruckend, dass sie ihnen besondere magische Fähigkeiten zuschrieben (Mundal 1996).

¹ Eine Karte, die die heutige Lage von Europa sorgfältig bezeichnet, kann hier heruntergeladen werden: <http://journals.openedition.org/cybergeogeo/docannexe/image/29495/img-7.png> [letzte Konsultierung am 02.12.2021]. Auf dieser Karte lässt sich der Unterschied zwischen der Westküste von Norwegen und den anderen Teilen der Skandinavischen Halbinsel deutlich feststellen: das Klima der Westküste ist mit den Ebenen von *Svealand* vergleichbar – aber es reicht, sich nur wenige Kilometer von der norwegischen Westküste zu entfernen, um die arktische Kälte völlig zu erleben.

2. Die Samen

In der arktischen Region wohnen die meisten Lappen – Nachkommen der frühesten Einwohner der Fennoskandia, die heute eher Sámi (Samen) genannt werden wollen.

Die Herkunft der Samen ist noch nicht völlig geklärt: moderne Studien haben bewiesen, dass die Samen und die Finnen sich genetisch nicht besonders nah stehen, obwohl ihre Sprachen sicherlich von einer gemeinsamen uralischen Ursprache abstammen (Hansen and Olsen 2014: 32-34): es ist möglich, dass die prähistorische Bevölkerung der Fennoskandia verschiedene ethnische Gruppen umfasste, die sich sowohl sprachlich als auch genetisch miteinander und noch mit anderen Völkern vermischten. Während erst vor kurzem festgestellt wurde, dass die sich selbst als Sámi bezeichnenden Einwohner der Fennoskandia keine gemeinsamen genetischen Eigenschaften besitzen (Weinstock 2013), besteht andererseits noch heute eine starke ethnische Identität der Samen, die daher nicht genetisch, sondern eher sprachlich-kulturell zu verstehen ist. Weinstock vermutet diesbezüglich, sie seien durch die anderen Völker teilweise assimiliert worden.

In den ältesten germanischen Quellen, die während der Wikingerzeit entstanden sind, werden die Ureinwohner der Fennoskandia meistens als ‘Samen’ (*Finnar*) und ihre nördliche Heimat als ‘Mark der Samen’ (*Finnmork*) bezeichnet. Erst später ist der Name *Finnar* auch für Finnlands Finnen belegt, die heute ihren ursprünglichen Namen *suomalainen* durch diese europäisch geprägte Bezeichnung ersetzt haben. In der Wikingerzeit waren auch andere Völker bekannt, wie die *Bjarmar* und *Kvænar/Kvenir*.

Aus England stammt eine der ältesten germanischen Quellen über Skandinavien: der Reisebericht eines norwegischen Seemanns namens Ohthere, der dem König Alfred von Wessex von seiner Seefahrt nach Norden erzählte. Der Reisebericht von Ohthere wurde in die altenglische Übersetzung der *Historiae adversus paganos* von Paulus Orosius (dem sogenannten *Old English Orosius*) eingefügt. Ohthere wohnte in Nordnorwegen und behauptete, das Land sei fast menschenleer, außer einigen Siedlungen der *Finna*s (d.h. Samen), die im Winter jagten und im Sommer fischten. Ohthere segelte nordwärts die Küste entlang, bis er entdeckte, dass das Land einen Bogen nach Osten machte, und dann weiter nach Süden: vermutlich ist Ohthere entlang der Kola-Halbinsel bis zum Weißmeer gesegelt, wo er auch die *Beormas* (Bjarmar) traf.

Aus den nordischen Quellen geht tatsächlich hervor, dass die Heimat der Bjarmar weit außerhalb der Finnmark, am Weißmeer gelegen haben soll²: ob diese alten Bjarmar mit den uralischen Völkern (Perm’, heute Komi genannt) verbunden sind, ist noch umstritten (Saariviki 2006). Dem Ohthere schien, dass ‘die Finnar und die Bjarmar eine nahezu [gemeinsame] Sprache hatten’ (*Pa Finna, him þuhte, and þa Beormas spræcon neah an geðeode*³) und in der späteren *Örvar-Odds saga* werden die *Bjarmar* auch *Finnar* genannt⁴, als ob der letztere ethnische Name in diesem Kontext eher ein Hyperonym sei. Die Bjarmar hatten jedoch ein bestimmtes Aussehen. In mehreren altnordischen Quellen wird von Zwillingen erzählt, die den Namen *Heljarskinn* (‘Höllenhaut’, also ‘Dunkelhaut’) erwarben, wegen ihrer Mutter. Sie war eine Prinzessin der *Bjarmar*, die von einem norwegischen König entführt worden war: in diesem Fall ist der ethnische Unterschied

² *Historia Norwegiae* I, 7 erwähnt z.B. verschiedene Völker, die in der nördlichen Fennoskandia lebten, einschließlich der *Biarmones* (ed. Ekrem and Boje Mortensen 2006: 52, 54).

³ *Old English Orosius*, Book I, 18 (ed. Godden 2016: 38).

⁴ *Örvar-Odds saga*, Kap. V (ed. Valdimar Ásmundarsson 1886, II: 192).

ausdrücklich bestätigt, und es ist auch deutlich, dass die Eltern mit dem Aussehen der Söhne nicht zufrieden waren, wie Bergsveinn Birgisson (2013) ausführlich erklärt.

Im inneren Skandinavien wohnten die Samen in Mooren, sagt Ohthere. Seine Reise wurde daher wahrscheinlich im Sommer unternommen, denn in dieser Jahreszeit sind die nördlichen Länder voller Seen und Wasserläufe und Moore, die sonst gefroren sind. Südlich von den Samen befand sich das Land *Swēoland*, was sicherlich kleiner als das moderne schwedische *Svealand* war. Außerdem erwähnt Ohthere ein anderes Volk, die *Cwenas*, die nördlich von *Swēoland* wohnten: sie seien ständig mit den Norwegern im Krieg gewesen (Valtonen 2008: 386-402).

Schon Ohthere erzählt, dass die Nordleute meistens Jäger und Fischer waren und eine besondere Beziehung zum Ren hatten. Es bleibt unklar, inwiefern es den Samen damals bereits gelungen war, Rentiere zu zähmen; die meisten waren wohl noch wild. Heutzutage leben die meisten Rentiere in Symbiose mit ihren samischen Züchtern. Ohthere erzählt, dass er Rentiere besaß – die Wissenschaftler denken jedoch, die Rentiere seien erst in der Moderne wirklich gezähmt worden (Yesner 2000: 486), d.h., die Samen folgten ganz einfach den Herden der Rentiere.

Sonst waren die Samen überwiegend Jäger und Sammler. Die Samen haben vermutlich manchmal auch Pflanzen gesät und geerntet⁵. Die meisten Samen haben wohl nach ihrem uralten Brauch bloß die zahlreichen Sommerfrüchte gesammelt – solange es sie gab. Dann haben sie monatelang an Hunger und Vitaminmangel gelitten.

3. Beziehungen zwischen Wikingern und Samen

Die rauen klimatischen Lagen schützten die nördliche Heimat der Samen vor ihren streitbaren südlichen Nachbarn, sonst hätten diese germanischen Nachbarn ihre Ausdehnung nach Norden wohl ununterbrochen fortgesetzt.

Die mächtigsten Feinde – die Könige ganz Norwegens – waren jedoch mit regelmäßigen Tributen zufrieden und ihre Vertreter leisteten sogar Hilfe gegen andere Feinde. Ein deutliches Beispiel bietet Þórólfr, der Onkel von Egill Skallagrímsson, der die Tribute der Samen für König Harald Schönhaar eintreiben sollte. Um den Samen vor den *Kylfingar* und den *Kvenir* vor den *Kirjalar* Schutz zu gewähren, massakrierte Þórólfr mit seiner Gefolgschaft die Banditen⁶.

Oft paarten die Wikinger sich mit samischen Jungfrauen, denn es scheint ein weitverbreiteter Brauch bei diesen Völkern gewesen zu sein, den Gästen die eigenen Töchter anzubieten. Dieser Brauch bestand auch in der Moderne und wurde später unter dem moralistischen Titel ‘Hospitality prostitution’ von Bäckman (1982) und Kailo (2001: 196-197) analysiert. Das war eigentlich ein rationeller Brauch: die Samen boten den Ausländern ihre Töchter an, sonst hätte eine konkrete Gefahr von Inzucht in der dünn bevölkerten Arktis bestanden. Die Rolle der Frauen in der samischen Gesellschaft beruhte auf anderen Idealen als bei den Wikingern, da die Familienstruktur vermutlich unter diesen archaischen Gesellschaften weniger patriarchal geprägt war.

⁵ Trotzdem war es in der Wikingerzeit sicherlich nicht gewöhnlich, laut Aussage der *Historia Norwegiae* I, 4: *tertia <pars Norwegiae> siluestris <est>, que Finnis inhabitatur, sed non aratur* ‘der dritte <Teil Norwegens>, der von den Finnen bewohnt, jedoch nicht gepflügt [d.h. urbar gemacht] wird, <ist> wüst’ (ed. Ekrem and Boje Mortensen 2006: 52).

⁶ Die beiden Kampagnen sind in *Egils saga* (Kap. X, ed. Nordal 1923: 26-27 bzw. Kap. XIV, ed. Nordal 1923: 35-37) detailliert beschrieben.

Die Beziehungen zwischen Germanen und Ureinwohnern waren manchmal so eng, dass die Samen als wertvolle Alliierte für Harald Schönhaar in der Geschichtsschreibung sowie in der Sagaliteratur dargestellt werden. Die Ureinwohner waren bereit, sich mit den germanischen Neuankömmlingen zu mischen. Ein Same namens Svási wagte es, sein *gammi* (Hütte) in der Nähe von der königlichen Residenz zu errichten und den König dorthin einzuladen, wo Harald sich in dessen Tochter Snæfríðr verliebte. Harald war nur der berühmteste, allerdings nicht der einzige Anführer der Wikinger, der eine Frau samischer Herkunft heiratete. Die Ehe war allerdings kurz und unglücklich⁷.

Die Geschichte wird u.a. in der Sammlung von Biographien der Könige Norwegens, die am Anfang des 13. Jahrhunderts von dem isländischen Schriftsteller Snorri Sturluson verfasst wurde und die jetzt *Heimskringla* genannt ist, erzählt. In der dem Harald Schönhaar gewidmeten Biographie liest man heute mit etwas Unbehagen, wie Snæfríðr als Zauberin verleumdet wird⁸; später erfährt man, dass eins ihrer Kinder, das den traditionellen Sitten und Bräuchen der Samen folgte, von seinem eigenen Halbbruder getötet wurde. In seiner Erzählung fügt Snorri sogar hinzu: ‘und diese Aktion wurde viel gelobt’⁹.

Man könnte vermuten, dass die Samen eine Rolle beim Erfolg Haralds gespielt haben. Die Quellen bestätigen es nicht offen: über seine freundschaftlichen Beziehungen zu den Samen berichten sie trotzdem mehrmals. Die Episode, die in dem folgenden Abschnitt analysiert wird, ist unter dieser Perspektive noch zu untersuchen.

4. Hálfðan und sein Bankett

Ein wichtiger Beweis für die Anziehungskraft, die die wikingischen Leckerbissen auf die samische Bevölkerung ausübten, befindet sich in der *Hálfðanar saga svarta*¹⁰, die in der *Heimskringla* unmittelbar vor der *Haralds saga hárfagra* steht. Die Saga berichtet über das Leben von König Hálfðan dem Schwarzen, dem Vater von Harald Schönhaar, im 9. Jahrhundert. Es wird von einem Bankett erzählt, zu dem Hálfðan anlässlich des heidnischen Festes der *jól* seine Gefolgschaft irgendwo in Haðaland (teilweise mit der Region Hadeland im heutigen Norwegen identifizierbar) eingeladen hatte, also von einer *jólaveizla*¹¹.

Die *jól* waren eine Periode der Feiern (später werden sie als das christliche Weihnachten weiterleben) und Hálfðan hatte wohl seine Gäste unterhalten und beeindrucken wollen – aber die *jól* waren leider auch für Schadenzauber geeignet¹²: der König entdeckte enttäuscht und verärgert, dass sein Bankett geplündert worden war – all das Essen und das Bier (*vist*¹³ *qll* ... *ok alt mungát*¹⁴) war nämlich vom Tisch verschwunden.

⁷ *Ágrip*, Kap. 3 (ed. Driscoll 2008²: 4, 6).

⁸ *Heimskringla, Haraldz saga ins hárfagra*, Kap. 25 (ed. Bjarni Aðalbjarnarson 1979³: 57).

⁹ *Heimskringla, Haraldz saga ins hárfagra*, Kap. 35 (ed. Bjarni Aðalbjarnarson 1979³: 63-64).

¹⁰ *Hálfðans saga svarta*, Kap. 8 (ed. Bjarni Aðalbjarnarson 1979³: 91-92).

¹¹ Bjarni Aðalbjarnarson (1979³: 91, Anm. 3) bemerkt, dass es in der Handschrift *Jöfraskinna* eine ganz andere Fassung gibt: *var á jólavist*, also sei das Bankett nicht von ihm ausgerichtet worden.

¹² Über die *jól*, s. Ersch-Arnolds (2021): dem Schadenzauber in dieser Periode sind insbesondere die Seiten 234-237 gewidmet.

¹³ Das Wort bedeutet sowohl ‘Aufenthalt’ als auch ‘Speise, Nahrung’; es bleibt unklar, ob es sich um zwei Wörter verschiedener Herkunft oder ein einziges Wort handelt, s. de Vries 1962² s.v. *vist* 2 und Ásgeir Blöndal Magnússon s.v. *vist* 2; im *Ordbog over det norrøne prosasprog*, s.v. *vist*, gibt es einen einzigen Eintrag für die beiden siehe <<https://onp.ku.dk/onp/#o87947>> [letzte Konsultierung am 13.07.2021].

¹⁴ Der Name *mungát* ist hier vermutlich als ein Gemeinbegriff für sämtliche alkoholischen Getränke zu verstehen, s. Bjarni Aðalbjarnarson (1979³: 92, Anm. 1), als *áfengt öl*, d.h. ‘alkoholisches Bier’ übersetzt; siehe auch *Ordbog over det norrøne prosasprog, mungát*, <<https://onp.ku.dk/onp/#o55539>> [letzte

Der König ließ also einen zauberkundigen Samen greifen, verhören und foltern. Der junge Königssohn Harald wollte den Samen erlösen; da sein Vater jedoch jede Bitte um Gnade ablehnte, befreite der Junge den Gefangenen und floh mit ihm, um sich der Wut des Königs zu entziehen.

Der Same brachte den Jungen zu seinem Herrn, der gerade ein prächtiges Bankett hielt, und Harald wurde eingeladen, bei ihnen zu bleiben. Nach dem Winter gestand der Anführer der Samen dem Königssohn, dass er tatsächlich Essen und Getränke aus dessen königlichem Haushalt gestohlen hatte; er vergelte ihm jedoch diesen Diebstahl mit einer frohen Nachricht, denn Haralds Vater sei gestorben – der Königssohn könne jetzt nach Hause fahren und seinem Vater auf dem Thron nachfolgen.

Diese Geschichte wird durch archäologische Ausgrabungen bestätigt: wenn wir das mittelalterliche *Haðaland* als ungefähr das Gebiet zwischen den zwei modernen Seen Randsfjorden und Mjøsa verstehen, ist es nicht so weit von den Gebieten (Hallingsdalen und Hedemark) entfernt, wo Spuren von samischen Siedlungen in den Gebirgen gefunden wurden (Skalleberg Gjerde 2009). Norwegische Archäologen wie Bergstøl (2008) haben die Berichte über samische Siedlungen aus der Wikingerzeit auf dem Dovrefjell ernst genommen.

5. Heiðr, Brúni und die Delikatessen der Wikinge

In der altnordischen Literatur gibt es auch andere Belege für diese Vorliebe für die Speisen der Wikinger. Zwei davon sind besonders interessant. Der älteste befindet sich in einer Erzählung aus der berühmten Handschrift, die *Flateyjarbók* genannt wurde: dem *Hauks þáttr hábrókar*. Der Protagonist Haukr wird von König Harald Schönhaar gesendet, um dessen Pflegemutter Heiðr zu besuchen. Heiðr wohnt in Bjarmaland an der Gandvík (d.h. am Weißmeer) und ist deutlich als Riesin dargestellt, obwohl der Text sie nie explizit so nennt – es wird aber erzählt, dass sie viel grösser als Haukr und seine Reisegefährten ist – und sehr hässlich.

Heiðr empfängt drei Geschenke vom König: ein dickes goldenes Armband (*gullhring*), 12 *aurar* schwer, zwei ganze Schweineseiten aus getrocknetem Eberspeck (*villegaltar flikke gömul*) und zwei Fässer Butter (*tunnur smjör*). Das Armband gefällt ihr schon und als Dank wünscht sie dem König Glück (*gefuí heill Haraldr konungr*), allerdings gefällt ihr der Speck auch (*þetta er allvel sent* ‘Das ist sehr gut gesendet’) und sie begeistert sich für die Butter: ‘Harald ist anders als all die anderen Menschen, das sind wertvolle Schätze und ich habe nie gleiche bekommen’ *ulíkr er Haraldr konungr oðrum mönnum. Þetta eru góðar gersimar and æigi hefui ek slikar þegit*¹⁵). Später, nach der alten samischen Tradition, schläft sie mit Haukr und gibt ihm als Belohnung für das ihm unangenehme Beisammensein ein magisches Geschenk, das sein Leben retten wird.

Magische Kräfte, sinnliche Lust und Vorliebe für skandinavische Gastronomie (insbesondere Butter) sind drei Elemente, die diese Erzählung besonders realistisch für das zeitgenössische Publikum machen sollten; für eine vollständigere Analyse, s. Lozzi Gallo (2019).

Ein zweiter Beleg datiert etwas später, aber hier ist direkt von *Finnar*, also Samen, und nicht von Bjarmen die Rede: in der *Ketils saga Hængs*, die der relativ jüngeren Gruppe

Konsultierung am 13.07.2021] in der Bedeutung 2 (*gæstebud, drikkelag*, d.h. ‘Fest, Zusammentrinken’). Für die Herkunft (‘was angenehm zu empfangen ist’), vgl. de Vries 1962², s.v. und Ásgeir Blöndal Magnússon 2008, s.v., der das Wort als *heimabruggaður áfengur drykkur* ‘Hausgebrautes alkoholisches Getränk’ wiedergibt.

¹⁵ Handschrift GKS 1005 fol. (*Flateyjarbók*) Fol. 77v, <<https://handrit.is/en/manuscript/view/is/GKS02-1005>> [letzte Konsultierung am 30.11.2021].

der *Fornaldarsögur Norðrlanda* angehört und in einer deutschen Übersetzung von Valerie Broustin (2020) unter dem Titel *Die Saga von Ketil Lachs* gerade erschienen ist, befindet sich der Protagonist Ketill in einer Notsituation auf einer Reise nach dem Norden: sein Schiff wird von einer Riesin attackiert und er muss fliehen; er schafft es jedoch, einige Stücke Butter (*smjör* <h> *laupar*) mitzunehmen¹⁶. In der Saga wird nicht beschrieben, wie diese Stücke transportiert werden, aber es wird angegeben, dass Ketill erst im Herbst in den Norden aufbricht: bei Gefriertemperatur bleibt die Butter hart und braucht kein besonderes Gefäß.

Als er an Land kommt, wird er von einem zauberkundigen Sami oder Riesen¹⁷ namens Brúni empfangen, der ihm Unterkunft für den Winter gewährt. Brúni befreundet sich mit Ketill und fragt ihn, ob er lieber allein oder eher zusammen mit seiner Tochter Hrafnhildr schlafen möchte. Ketill akzeptiert das sexuelle Angebot (später wird aus dieser Vereinigung sein Sohn Grímr *Loðinkinni* hervorgehen) und Brúni versteckt ihn zusammen mit dem Mädchen unter einem Pelzmantel. Nach seinen Aussagen hat Brúni nämlich einige *Finnar* eingeladen, die den Gast besser nicht zu Gesicht bekommen sollten. Die Samen kommen in der Absicht, die Butter zu genießen, die Brúni als seine Entschädigung für Ketills Winterunterkunft betrachtet. Die *Finnar* werden als Riesen beschrieben, und sie finden großen Geschmack (*mannfögnuðr*) an der Butter¹⁸.

In anderen Quellen wird erzählt, dass die Riesen gern menschliches Fleisch äßen¹⁹; das könnte erklären, wieso Brúni beim Besuch dieser Riesen/Samen Ketill verstecken muss. Die Vorliebe für die Butter sowie Brúnis «Hospitality prostitution» scheinen allerdings authentische Belege für samische Traditionen in einer sonst fabelhaften Erzählung gewesen zu sein.

6. Umgebung und Ernährung in der Wikingerzeit

Im Rahmen der Ausdehnung der Wikinger nach dem Norden brachten die Neuankömmlinge eine technologisch weit überlegene Kultur. Sie hatten nicht nur viel bessere Waffen – was entscheidend für ihre Vorherrschaft war – sondern auch Essen und Getränke, die früher den Einwohnern der nördlichen Regionen unbekannt waren. Außer in der kurzen Sommerzeit war die Nahrung in der Arktis knapp, und die Diät ziemlich monoton: nur an Wild- und Rentierfleisch gab es kaum Mangel²⁰.

Die Wikinger hatten etliche Tiere nach Skandinavien importiert (Schweine, Kühe, Schafe, Ziegen, Geflügel) die die westeuropäischen Bauern schon seit langer Zeit züchteten und deren Fleisch regelmäßig verzehrt wurde²¹.

In Norwegen war dieses importierte Vieh exotisch und es brauchte in den langen Wintermonaten Schutz vor der Kälte und Futter, obwohl einige Exemplare bei milderen Wintern im Freien überleben konnten; in der *Landnámabók* wird erwähnt, dass Schweine²²

¹⁶ *Ketils saga hængs*, Kap. III (ed. Valdimar Ásmundarsson 1886, II: 145).

¹⁷ Die Identifizierung der Riesen der Legende mit den Samen in der Realität, die in der Sagaliteratur oft vorkommt, ist hier besonders deutlich: vgl. Simek 2001.

¹⁸ *Ketils saga hængs*, Kap. III (ed. Valdimar Ásmundarsson 1886, II: 145-146).

¹⁹ *Bárðar saga Snæfellsáss*, Kap. XV (ed. Þórhallur Vilmundarson and Bjarni Vilhjálmsson 1991: 152-153). *Hálfðanar saga Brönufóstru*, Kap. IV (ed. Valdimar Ásmundarsson 1889, III: 442-443), die letztere ist auch in einer deutschen Übersetzung von Rudolf Simek (2020) erschienen.

²⁰ Nach einer Angabe der *Historia Norvegiae* IV, 2 hätten die Samen dieses Wildfleisch sogar halbroh (*semicrudis*) gegessen (ed. Ekrem and Boje Mortensen 2006: 58).

²¹ Über das Essen und Trinken bei den späteren Banketten im deutschen Kulturraum, der dem skandinavischen besonders nah steht, vgl. auch Schulz 2011: 82-112; allerdings ist der Kontext unterschiedlich.

²² *Landnámabók*, Kap. S116/H88, S179/H146, S218/H184 (ed. Jakob Benediktsson 1968: 158, 220, 250-252).

oder in einem Fall eine Kuh²³ auf Island entflohen und draußen überwinterten, wo sie auch gebären und sich vermehren konnten. Trotzdem pflegten die Isländer normalerweise das Vieh im Winter drinnen zu halten und selbst zu füttern²⁴. Es scheint logisch anzunehmen, dass dies auch in den Küstengebieten der norwegischen Urheimat üblich war.

Die Wikinger hatten gelernt, nicht nur das Fleisch der Tiere, sondern auch ihre Milch auszunützen und damit auch andere Produkte herzustellen, wie Butter und Käse. Um das neuentdeckte Land Island zu loben, behauptete einer seiner ersten Besucher, Þórólfr, dass ‚Butter aus jedem Strohalm tropfte‘ und wegen dieser unverschämten Übertreibung erhielt er seinen Spitznamen *Smjör* ‚Butter‘²⁵.

Die Norweger bauten Korn an, um Brot (und Bier) herzustellen. Obst und Gemüse waren Teil ihrer Diät, und für Süßigkeiten hatten sie Honig (auch für die Herstellung von Met). Honig war den Samen vielleicht schon bekannt: als Harald seine künftige Frau Snæfríðr erstmals traf, bot sie dem König einen Kelch voller Met an, bei dem es sich eigentlich um einen Liebestrank handelte²⁶.

In den literarischen Quellen ist die Verwendung alkoholischer Getränke bei den Samen sonst kaum belegt. Es wird vermutet, dass Alkohol für beide Kulturen wichtig bei Kultushandlungen war (Hansen and Olsen 2014:75). Nach anderen Rekonstruktionen scheint Alkohol allerdings den Urvölkern fast unbekannt gewesen zu sein, bis sie ihn von den Skandinaviern kaufen konnten, und er wurde zu einem Problem in ihren Gesellschaften (Campbell 1948: 253-254). Es ist auf jeden Fall eher logisch anzunehmen, dass die Samen kaum dieselbe Varietät an alkoholischen Getränken wie die Wikinger zur Verfügung hatten. Auf ihren Reisen in ganz Europa und auf den Britischen Inseln hatten die Wikinger auch die Gelegenheit, Weine und Spirituosen aus dem Süden zu importieren, was für die Samen unmöglich gewesen wäre.

Nicht einmal das Bier scheint ein traditionelles Getränk der Samen gewesen zu sein. Zum Bierbrauen muss man erst einige Pflanzen anbauen und ernten, aus denen Bier gebraut werden kann: Gerste (*bygg*) zuallererst, jedoch auch Dinkel, Weizen, Hafer und Roggen. Das war mit dem nomadischen Lebensstil der Samen höchstwahrscheinlich nicht kompatibel. Im ganzen Mittelalter wurde normalerweise noch nicht der Hopfen (*humall*²⁷) benutzt, der auch als Konservierungsmittel dienen kann, also war alles Bier eigentlich *ale* (Cantrell 2000: 621-622): für die Samen wäre es leichter gewesen, Hopfen als Gerste zu sammeln, denn Hopfen ist kältebeständiger und er wächst auch im Norden.

Als Beilage zu Fisch und Fleisch konnten die Samen stattdessen oft weit weniger appetitliche Pflanzen benutzen, insbesondere Birkenrinde (Kulonen et al. 2005: 31). Das Ren war für die ursprüngliche Bevölkerung der Fennoskandia, was Kuh und Schwein für die anderen Europäer gewesen sind. Von den Rentieren bekamen die Urvölker Milch sowie Fleisch; ein einziges Rentierweibchen produziert allerdings nur knapp einen Liter Milch pro Tag. Diese Milch ist sehr fett: daraus wird noch heute eine traditionelle Art Käse in Lappland hergestellt, aber die Rentierweibchen mussten schon gezähmt sein, um sich melken zu lassen (Utsi 1948). Rentierfleisch wurde regelmäßig gegessen; das Fleisch ist aber so fettarm, dass eine hauptsächlich auf dessen Verzehr basierte Diät sogar zu einer Form von Unterernährung führen konnte (Yesner 2000: 482-485). Der fettreiche, süße und

²³ *Landnámabók*, Kap. S18/H18 (ed. Jakob Benediktsson 1968: 56-59).

²⁴ *Landnámabók*, Kap. S355/H313 (ed. Jakob Benediktsson 1968: 358).

²⁵ *Landnámabók*, Kap. S5/H5 (ed. Jakob Benediktsson 1968 38-39).

²⁶ *Ágrip*, Kap. 3 (ed. Driscoll 2008²: 4); *Heimskringla, Haraldz saga ins hárfagra*, Kap. 25 (ed. Bjarni Aðalbjarnarson 1979³: 57).

²⁷ Über Hopfen im Altwestnordischen, vgl. Heizmann 1993: 24-25, der sogar ein Kompositum *humlamungát* erwähnt, was er als ‚(einheimisches) Hopfenbier‘ übersetzt.

herzhafte Speck der Wikinger musste deswegen den Samen sehr gut schmecken – beim arktischen Klima wird Fett tatsächlich zu einem wertvollen Schutz vor der Kälte.

Butter war auch ein sehr geschätztes Produkt, das später oft nach Lappland importiert wurde. Die Milch von Rentieren war nicht nur knapp, sondern auch nicht geeignet, um daraus Butter zu gewinnen. Butter aus Kuhmilch war deswegen auch sehr wertvoll für die Samen.

Nicht erwähnt wird das Brot der Wikinger; wir können vermuten, dass es bei den Samen nicht bekannt war und dass es jedes Mal, wenn die Samen welches zur Verfügung hatten, eine geschätzte Bereicherung ihrer Ernährung war.

7. Oddr und seine Gefährten treffen die Bjarmar

In der *Örvar-Odds saga*, die mit der schon vorgenannten *Ketils saga* eng verknüpft ist, wird ein Bankett der Bjarmar beschrieben.

Der Protagonist *Örvar-Oddr* – der in der neuerschienenen Übersetzung von Zeit-Alt peter (2020: 257) Pfeile-Odd genannt wird – und sein guter Freund Ásmundr besuchen das Land der Bjarmar, wo sie heimlich ein Bankett der einheimischen Bevölkerung beobachten und kommentieren, dass die Sprache der Bjarmar ihnen völlig unverständlich ist.

Leider werden weder das Essen noch die Getränke beschrieben, allerdings wird das Bankett von den Wikingern mit ihren Festlichkeiten (bei denen Alkohol regelmäßig verzehrt wurde) verglichen. Man kann vermuten, dass es bei einer solchen Zeremonie nicht nur Wasser zu trinken gab, nachdem es sogar Mundschenke gab. Einen solchen bemerkt Oddr und versteht sofort, dass jener Mann Altnordisch kann – möglicherweise fällt dieser ihm auch wegen seiner ethnischen Züge auf. Also beschließt Oddr, diesen Mann zu entführen, um Informationen über die Bjarmar und ihre Schätze zu erwerben. Der Mann wird verhört und behauptet, er sei bei den Bjarmar unglücklich²⁸.

Sobald der Mundschenk die Chance ergreifen kann, entkommt er jedoch seinen Entführern, um die Bjarmar vor den Eindringlingen zu warnen. Der Mann ist deswegen als ein Verräter seines nordischen Volksstammes zu betrachten.

Der Abtrünnige kommt erst zu den Wikingern zurück, um einen frechen Handelsvorschlag zu machen: die Bjarmar seien bereit, den Wikingern ihr Silber zu geben, um deren Waffen zu kaufen. Das wird von den Wikingern als eine selbstverständliche Unverschämtheit betrachtet. Die Bjarmar wehren sich, indem sie einen magischen Sturm entfesseln²⁹.

Die Wikinger haben noch einmal die Überlegenheit ihrer Ausrüstung gezeigt, konnten allerdings die Ureinwohner in deren Heimat nicht berauben. Diese seltene Figur eines 'Deserteurs' zeigt, dass ein Wikinger (vielleicht ein Mischling) sich in einer primitiveren Gesellschaft durchaus für ein friedliches Zusammenleben entscheiden konnte. Ihre Waffen machten die Wikinger mächtig, aber im Gegenzug besaßen die Urvölker 'magische' Kräfte, durch welche sie sich gegen diese Militärmacht verteidigen konnten.

8. Schlußbemerkungen

Die Verhältnisse zwischen den Ureinwohnern und den Wikingern waren bereichernd für beide Seiten. In der Arktis gilt das Überleben als allererstes Ziel. Die technologisch weit überlegenen und physisch stärkeren Wikinger konnten die Urvölker leicht im Kampf

²⁸ *Örvar-Odds saga*, Kap. IV (ed. Valdimar Ásmundarsson 1886, II: 187-189).

²⁹ *Örvar-Odds saga*, Kap. V (ed. Valdimar Ásmundarsson 1886, II: 189-192).

besiegen. Zum Ausgleich besaßen die Ureinwohner die Fähigkeiten, den enormen Kräften der Natur in ihrer Heimat besser zu widerstehen und sie sogar auszunützen.

Die Wikinger kamen mit ihrer Ausrüstung und Kriegserfahrung in den Norden, und konnten durch ihre Macht Tribute von den Samen erzwingen – konnten aber auch wertvolle Alliierte für die Samen sein; es wurde schon erwähnt, dass die Urvölker nach Angabe der mittelalterlichen Quellen nicht immer in Frieden nebeneinandergelebt hätten.

Was ihnen fehlte, konnten die Samen traditionell von den Wikingern kaufen – jedoch manchmal auch stehlen. In diesem Fall nutzten sie ihre Ortskenntnis aus, um sich durch die einheimische Landschaft schnell zu bewegen.

Waffen waren selbstverständlich vom Handel ausgeschlossen, nicht aber andere Produkte der europäischen Zivilisation. Die Urvölker hatten gelernt, einige Aspekte des skandinavischen Lebensstils zu schätzen: die Gastronomie war sicher darunter besonders wichtig, denn die Wikinger hatten bessere Essenslager als die ursprüngliche Bevölkerung und konnten den Samen vieles verkaufen, was ihnen früher unbekannt war. Einige Produkte tauchen in den Quellen ausdrücklich auf. Die Quellen bezeugen, was bei den Samen nach der Erfahrung der Wikinger beliebt gewesen sei: überraschenderweise handelt es sich vor allem um Butter und Fleisch, und erst viel später um alkoholische Getränke.

In den dunkelsten Wintermonaten, wenn die Wikinger meistens innehielten, waren die Samen endlich wieder frei, mit ihren Skiern ihr eigenes Land zu durchqueren. Manchmal profitierten sie davon, um Delikatessen und sonstiges zu stehlen, aber die Episode von Svásis zeigt, dass sie auch eine engere Allianz mit den Wikingern suchten, und die Biographien von Harald Schönhaar zeigen deutlich, wie wichtig diese Zusammenarbeit sein konnte.

Harald war nicht der Einzige, der sich in eine Samin verliebt hatte. Diese Geschichten gingen allerdings meistens nicht gut aus. Nicht einmal der König konnte die Unterschiede zwischen den Wikingern und den Ureinwohnern ignorieren, und die kurze Liebesgeschichte von Harald und Snæfríðr diente als Mahnmal gegen Mischehen.

Trotz starken Widerstands fand endlich eine Vermischung statt. Die ursprüngliche Bevölkerung wurde nicht passiv assimiliert, sondern aus sämtlichen Völkern der Fennoskandia entstanden neue Identitäten. Ihre Grundlagen befanden sich in der westeuropäischen Kultur; auch ohne eine volle Bekehrung zum Christentum – die für die nördlichen Samen erst sehr spät stattfand – waren die Urvölker der ganzen Fennoskandia in der Lage, einige Vorteile der europäischen Zivilisation friedlich zu genießen.

Bibliographie

- Arcamone, Maria Giovanna (2021), *Cibo e benessere presso i Germani Antichi*, Paper presented at the International Conference on “Bodily and Spiritual Food, Health and Well-Being in the Germanic Middle Ages”, XLVII Convegno dell’Associazione Italiana di Filologia Germanica, Università di Genova, 26-28 May.
- Bergstøl, Jostein (2008), ‘Samer på Dovrefjell i vikingtiden – et bidrag til debatten omring samenes sørgrense i forhistorisk tid’, *Historisk Tidsskrift* 87, 1 (2008), 9-27.
- Bjarni Aðalbjarnarson (ed.), (1979³) [1941], *Heimskringla. I*, Reykjavík, Hið Íslenska Fornritafélag (Íslensk Fornrit XXVI).
- Bäckman, Louise (1982), ‘Female – Divine and Human: A Study of the Position of the Woman in Religion and Society in Northern Eurasia’, in Hultkrantz, Åke; Vorren, Ørnulv (eds.) *The Hunters: Their Culture and Way of Life*, Tromsø-Oslo-Bergen, Universitetsforlaget, 143-162.

- Bergsveinn Birgisson (2013), *Den svarte vikingen*, Oslo, Spartacus.
- Blöndal Magnússon, Ásgeir (ed.) (1989), *Íslensk Orðsifjabók*, Reykjavík, Orðabók Háskólans.
- Broustin, Valerie (trans.) (2020), *Die Saga von Ketil Lachs*, in Simek, Rudolf; Zeit-Alt peter, Jonas; Broustin, Valerie (eds.), *Sagas aus der Vorzeit. Von Wikingern, Bersekern, Untoten und Trollen*, vol. II, Stuttgart, Kröner, 221-256.
- Campbell, Åke (1948), *Från vildmark till bygd. En etnologisk undersökning av nybyggarkulturen i Lappland före industrialismens genombrott*, Uddevalla, Hermes (Skrifter utgivna genom Landsmåls-och folkminnesarkivet i Uppsala, B: 5).
- Cantrell, Phillip A. (2000), 'Beer and Ale', in Kiple, Kenneth F.; Coneè Ornelas, Kriemhild (eds.), *The Cambridge World History of Food. Volume 1*, Cambridge, Cambridge University Press, 619-625.
- Driscoll, Matthew (ed.) (2008²) [1995], *Ágrip af Nóregskonungasögum. A Twelfth-Century Synoptic History of the Kings of Norway*, London, Viking Society for Northern Research.
- Ekrem, Inger; Boje Mortesen, Lars (eds.); Fisher, Peter (trans.) (2006), *Historia Norwegiae*, Copenhagen, Museum Tusulanum Press, 2006 (digital reprint of the 2003 edition).
- Ersch-Arnolds, Miriam (2021), *Hvat heiðnir menn myndu til jóla vita. Altwestnordische Quellen zur Julzeit und das kollektive Gedächtnis*, Universität Bonn, Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde.
- Flateyjarbók*, Reykjavík, Stofnun Árna Magnússonar í íslenskum fræðum, GKS 1005.
- Godden, Malcolm R. (ed.) (2016), *The Old English History of the World. An Anglo-Saxon Rewriting of Orosius*, Cambridge (MA)-London, Harvard University Press (Dumbarton Oaks Medieval Library 44).
- Hansen, Lars Ivar; Olsen, Bjørnar (2014), *Hunters in Transition: An Outline of Early Sámi History*, Leiden-Boston, Brill.
- Heizman, Wilhelm (1993), *Wörterbuch der Pflanzennamen im Altwestnordischen*, Berlin, de Gruyter (Ergänzungsbände zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde, 7).
- Jakob Benediktsson (ed.) (1968), *Íslendingabók. Landnámabók*, Reykjavík, Hið Íslenska Fornritafélag (Íslensk Fornrit I).
- Kailo, Kaarina (2001), 'Gender and Ethnic Overlap/p in the Finnish Kalevala', in Bannerji Himani; Mojab, Shahrzad; Whitehead, Judith (eds.), *Of Property and Propriety: The Role of Gender and Class in Imperialism and Nationalism*, Toronto, Toronto University Press, 182-222.
- Kulonen, Ulla-Maija; Seurujärvi-Kari, Irja; Pulkkinen, Risto (eds.) (2005), *The Saami: A Cultural Encyclopaedia*, Helsinki, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Lozzi Gallo, Lorenzo (2019) 'A Cultural Encounter between Norsemen and Finnar: Analysing Heiðr in *Hauks þáttur Hábrókar*', *Quaestiones Medii Aevi Novae* 24, 57-68.
- Magnus, Bente (2002), 'Dwellings and settlements: structures and characteristics', in Jesch, Judith (ed.), *The Scandinavians from the Vendel Period to the tenth century. An ethnographic perspective*, Woodbrige, Boydell, 5-33.
- Mundal, Else (1996), 'The perception of the Saamis and their religion in Old Norse sources', in Pentikäinen, Juha (ed.), *Shamanism and Northern Ecology*, Berlin-New York, Mouton-de Gruyter, 97-116.
- Myhre, Bjørn (2008) 'Iron Age', in Helle, Knut (ed.), *Cambridge History of Scandinavia. I. Prehistory to 1520*, Cambridge, Cambridge University Press, 61-93.
- Nordal, Sigurður (ed.) (1923), *Egils saga Skallagrímssonar*, Reykjavík, Hið Íslenska Fornritafélag (Íslensk Fornrit II).

- Odner, Knut (1983), *Finner og terfinner: etniske prosesser i det nordlige Fenno-Scandinavia*, Oslo, Department of Social Anthropology, University of Oslo (Occasional Papers in Social Anthropology 9).
- Ordbog over det norrøne prosasprog*, < <https://onp.ku.dk> >
- Roesdahl, Else (1987), *Vikingernes verden. Vikingerne hjemme og ude*, København, Gyldendal.
- Saariviki, Janne (2006), 'Substrata Uralica. Studies in Finno-Ugric substrate in northern Russian dialects', University of Tartu, Unpublished PhD Dissertation.
- Schulz, Anne (2011), *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300)*, Berlin-Boston, de Gruyter (Ergänzungsbände zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde, 74).
- Skalleberg Gjerde, Hege (2009), 'Samiske tufter i Hallingdal?', *Viking* 72, 197-210.
- Simek, Rudolf (2001), 'Lust, Sex and Domination: *Skírnismál* and the Foundation of the Norwegian Kingdom', in Ásdís Egilsdóttir; Simek, Rudolf (eds.) *Sagnaheimur. Studies in Honour of Hermann Pálsson*, Wien, Fassbaender (Studia mediaevalia septentrionalia, 6), 229-246.
- Simek, Rudolf (2020) (trans.), *Die Saga Halfdan, dem Schützling von Brana*, in Simek, Rudolf; Zeit-Alt peter, Jonas; Broustin, Valerie, *Sagas aus der Vorzeit. Von Wikingern, Bersekern, Untoten und Trollen*, vol. III, Stuttgart, Kröner, 323-346.
- Stang, Håkon (1977), 'Bjarmene: deres identitet, eksistensgrunnlag og forbindelser med andre fol-keslag: et problem i Nord-Russlands forhistorie: en sammenliknende kulturhistorisk studie med utgangspunkt i arabiske kilder', University of Oslo, unpublished MA thesis.
- Utsi, Mikel (1948) 'The reindeer-breeding methods of the northern Lapps', *Man* 48, 97-101.
- Valdimar Ásmundarsson (ed.) (1886), *Fornaldarsögur Norðrlanda. II*, Reykjavík, Sigurður Kristjánsson.
- Valdimar Ásmundarsson (ed.) (1889), *Fornaldarsögur Norðrlanda. III*, Reykjavík, Sigurður Kristjánsson.
- Valtonen, Irmeli (2008), *The North in the Old English Orosius. A Geographical Narrative in Context*, Helsinki, Sociéte Néophilologique (Mémoires de la Sociéte Néophilologique de Helsinki, 73).
- Vries, Jan de (1962²) [1957-1960], *Altnordisches Etymologisches Wörterbuch*, Leiden, Brill.
- Yesner, David (2000), 'Caribou and Reindeer', in Kiple, Kenneth F.; Coneè Ornelas, Kriemhild (eds.), *The Cambridge World History of Food. Volume 1*, Cambridge, Cambridge University Press, 480-489.
- Zeit-Alt peter, Jonas (2020) (trans.), in Simek, Rudolf; Zeit-Alt peter, Jonas; Broustin, Valerie, *Sagas aus der Vorzeit. Von Wikingern, Bersekern, Untoten und Trollen*, vol. II, Stuttgart, Kröner, 257-358.
- Þórhallur Vilmundarson; Bjarni Vilhjálmsson, (útg.) (1991) *Harðar saga*, Reykjavík, Hið Íslenska Fornritafélag (Íslensk fornrit XIII).

Lorenzo Lozzi Gallo
 University of Messina (Italy)
llozzigallo@unime.it