Несмотря на тот факт, что в последнее время Гренландия стала достаточно популярным местом для туристов со всех уголков земного шара, еще буквально полсотни лет назад ее жители вели образ жизни, основанный на рыбалке и охоте. Местные верили, что эти занятия позволяют ненадолго воссоединиться с душами ушедших и продлить себе жизнь. Именно по этой причине хороший охотник должен ценить флору и фауну, уважительно относиться не только к жизни, но и к смерти. Все это объясняет, почему в инуитском фольклоре так часто упоминаются диалоги человека и животного, а каждое слово в них было важным для успешной охоты на рыбу, птицу или зверя.

Стоит отметить, что слова должны были произноситься серьезным тоном: иначе они попросту теряли весь свой смысл. На сегодняшний день эта традиция осталась в презрении инуитов к пустословию. Лаконичность — их главная отличительная черта.

Прошло много лет с тех пор, как Гренландия стала для многих обязательной точкой на карте во время путешествий, но отношение к одежде у местных жителей так и не поменялось. Его можно характеризовать как своеобразное. Например, ни один мужчина и ни одна женщина не обходились без меховых курток-анораков, унтов и специальных брюк. При этом вся эта одежда декорировалась амулетами и вышивкой. Таким образом, одеяние не только защищало местных жителей от влаги и холода, но и от злых духов.

И все же с приходом европейцев к оформлению национального костюма добавили бисер, синтетику и шелк. Сегодня наиболее красочные его образцы можно увидеть в местных музеях и на традиционных местных праздниках, но нельзя сказать, что одежда претерпела массу изменений. Кстати, для больших праздников гренландцы стараются надевать свои самые лучшие костюмы.

Что касается традиционной пищи, то у местных жителей ею является свежее мясо кита, тюленя или моржа. При этом наиболее вкусными их частями считаются сердце, почки и глаза: здесь при разделывании животных ни одна косточка не выбрасывается. Больше всего деталей рецептов местных жителей смог выделить Жан Малори, который написал книгу «Последний король Туле». В ней рассказывалось об одном из деликатесов, в состав которого входит помет куропатки и жир тюленя. Так что, несмотря на достаточно сильную на острове тенденцию следовать общепринятым кулинарным традициям, приезжим следует быть острожными при заказе блюд традиционной кухни или хотя бы быть к ним готовыми.

Важно также понимать, что значимую роль в экономике этой заснеженной страны играет производство изделий народных промыслов, а именно: резьба по моржовому клыку, мыльному камню и кости. Однако только добравшись сюда можно убедиться в том, что инуиты являются непревзойденными мастерами-резчиками, умелыми охотниками и каюрами. Именно по этим причинам, большинство из них параллельно работают в туристической сфере.

Кстати, сейчас происходит быстрое освоение многих европейских ценностей и ритуалов местным населением, интеграция в мировую культурную среду, а также заимствование инновационных тенденций и технологий. Стоит отметить, что по уровню развития интернета остров далеко опережает многие гораздо более развитые в экономическом плане страны.