

Е. В. Глебова

## РИТУАЛЬНЫЙ СТУДЕНЬ ИЗ РЫБЬЕЙ КОЖИ В КУЛЬТУРЕ КОРЕННЫХ НАРОДОВ НИЖНЕГО АМУРА И САХАЛИНА

**АННОТАЦИЯ.** На берегах Амура и его притоках, где живут нанайцы, ульчи, нивхи, орочи и негидальцы, а также у нивхов Сахалина, сложилась особая рыболовная культура, оказавшая влияние на все сферы жизни этих народов и сформировавшая модель традиционного питания «ихтиофагов».

В комплексе повседневной и ритуальной (жертвенной) пищи особо выделяется студень из растертой рыбьей кожи с добавлением рыбьего (нерпичьего) жира, ягод. Благодаря тесным этнокультурным связям это блюдо присутствовало в пищевых практиках народов Нижнего Амура и Сахалина, но именно у ульчей и нивхов студень мос (моси) занимал особое место в ритуальной кухне. Мос готовился для освящения домашнего очага, «кормления» хозяев водной стихии, душ утонувших соплеменников. Без него не обходились во время медвежьего праздника — в прошлом главного праздника у нивхов и ульчей. В XX в. культура народов Приамурья и Сахалина претерпела значительные трансформации, однако и в XXI в. студень из кожи рыб продолжает бытовать в ульчских и нивхских семьях как ритуальное блюдо, по-прежнему являясь символом радости и печали. Его готовят на годовые поминки, к праздникам, ко дню рождения и встрече особых гостей. Статья основана на историографических источниках конца XIX — начала XX в., современных исследованиях, полевых материалах автора, собранных в ульчском селе Булава Хабаровского края (2006–2009).

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** коренные народы, Нижний Амур, Сахалин, ритуальный студень, рыба, кожа, ритуальные практики, этническая идентичность

УДК 392.8(571.61/.64)

DOI 10.31250/2618-8619-2019-1(3)-189-195

ГЛЕБОВА ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА — редактор, Союз театральных деятелей РФ; соискатель, Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (Россия, Москва)

E-mail: elena.glebova@mail.ru

На берегах и притоках крупнейшей на Дальнем Востоке России реки Амур, где оседло живут нанайцы, ульчи, нивхи, орочи, негидальцы, и на Охотском побережье острова Сахалин, населенном нивхами, с неолитических времен складывался хозяйственно-культурный тип оседлых рыболовов берегов больших рек и моря, базовым элементом жизнеобеспечения которых являлась добыча лосолевых (Мальцева 2012: 124; Шевкомуд 2013: 227). Сформировавшаяся особая рыболовная культура повлияла на все сферы жизни народов и определила модель традиционного питания «ихтиофагов».

К настоящему времени в повседневном пищевом рационе амуро-сахалинских народов произошли серьезные изменения, многие традиционные блюда ушли в прошлое, но в комплексе ритуальной (жертвенной) пищи по-прежнему особое место занимает студень из сваренной и растертой рыбьей кожи — *мос* (*мось*, *моси*). Вниз по Амуру, в тех селах, где в основном живут тунгусо-маньчжурские ульчи, а также у нижнеамурских и сахалинских палеоазиатов нивхов на праздничном или поминальном столе и сегодня можно встретить это особое блюдо, которое можно назвать символом радости и печали. Кроме того, *мос* становится в настоящее время неофициальным маркером этнической идентичности ульчей и нивхов, важным элементом презентации их культур на различных официальных мероприятиях.

Статья основана на историографических источниках конца XIX — начала XX в., современных исследованиях, полевых материалах автора, собранных в ульчском селе Булава Хабаровского края (2006–2009).

У нивхов студень из рыбьей кожи называется *мос* (*мось*), у ульчей — *моси*. Благодаря достаточно тесным этнокультурным связям в пищевых практиках народов Нижнего Амура оказалось немало общего. Орочи тоже готовили студень из рыбьей кожи, смешивая его с рыбьим жиром (*моси*), негидальцы добавляли в него дикий лук и черемшу (*мосин*) (Осипова, Тэмина 2008: 286). И все же только у материковых и островных нивхов, ульчей и сахалинских айнов студень из рыбьей кожи был неизменным и важным атрибутом в обрядовых практиках.

Традиция приготовления студня из рыбьей кожи имеет глубокие корни и является неотъемлемой частью промыслово-обрядового комплекса — древнего культурного пласта, формировавшегося в течение длительного времени у населяющих регион народов, занимающихся рыболовством и промыслом морского зверя. Выработанные трудовые навыки по этим отраслям традиционного хозяйства подкреплялись системой обрядов, в основе которых — древнейшие анимистические представления, тотемические взгляды и магия (Роон 1993: 101). Ритуальное блюдо из рыбьей кожи играло главенствующую роль при освящении домашнего очага, «кормлении» хозяев водной стихии перед началом рыболовного или морского зверобойного промыслов, духов-хозяев территории, душ утонувших соплеменников. В арсенале ульчских охотников и рыбаков имелись особые деревянные фигурки духов-помощников, за которыми тщательно ухаживали, делали им медвежьи шубки, кормили рыбой и *моси* (Смоляк 1991: 81). Студень был неизменным угощением во время самого главного праздника у нивхов, ульчей и айнов — медвежьего праздника, который являлся ядром духовной культуры этих народов.

Одно из самых первых описаний технологии приготовления студня из рыбьей кожи оставил российский зоолог и этнолог Л. И. Шренк (1826–1894), совершивший в 1855–1856 гг. экспедицию на Амур и Сахалин. Анализируя пищу коренных жителей окрестностей Николаевска в низовьях Амура, он отмечал, что главное среди их кушаний — *мось*: «Берут кожу с кеты или горбуши, крошат ее на мелкие кусочки, сильно разваривают и смешивают с рыбьим жиром. Таким образом, получается род белого киселя, к которому в заключение прибавляют еще брусники. Все вместе образует тягучую массу, похожую на густую сметану. Я был свидетелем приготовления *моси*

в Тебах на медвежьих празднествах, необходимую принадлежность которых это кушанье составляет. Его едят все присутствующие и предлагают медведю» (Шренк 1899: 129).

Подробные сведения о ритуальном студне и его широком использовании в обрядовой культуре нижеамурских и сахалинских нивхов собрал и обобщил Е. А. Крейнович (1906–1986) во время экспедиции в 1926–1928 гг. на Сахалин и в 1931 г. — на Нижний Амур. В ритуальных практиках амуро-сахалинских народов важное место занимали обряды «кормления» духов — хозяев воды, леса, огня, домашнего очага и т. д. Нивхи и ульчи в качестве угощения использовали *юколу* — вяленую сушеную рыбу, *муви* — ягоду, растертую с рыбьим жиром, а также табак, съедобные травы и корни, клубни сараны (*Lilium tenuifolium*, луковичное растение семейства лилейных). «Жертвоприношения воде, лесу, огню, земле, а главное, медвежий праздник, — пишет Е. А. Крейнович, — не обходятся без этих блюд, особенно без студня *мос*. Последнее блюдо в обычные дни нередко готовится в виде лакомства для медведя, чтобы доставить ему удовольствие, а во время праздника — для гостей и даже для собак» (Крейнович 2001: 160).

Технология приготовления студня из рыбьей кожи представляла собой длительный и трудоемкий процесс. Хозяйка с вечера снимала кожу с юколы и замачивала ее в котле на всю ночь. Затем сворачивала отдельно каждый пласт кожи и перевязывала его травинкой, укладывая эти свертки в специальное корыто для студня. После этого приступала к обработке каждого такого свертка: длинным узким ножом для изготовления юколы счищала с кожи остатки жира и чешуи, обрезала неровные края, помещая отходы в отдельную посуду. Обработанные таким образом шкурки промывались чистой водой, потом каждая по отдельности растягивалась руками, остатки чешуек поднимались, и их легко было удалить. В заключение женщина захватывала один конец кожицы зубами, левой рукой с усилием растягивала, при этом проводила ножом вдоль обеих ее сторон, от зубов к руке, окончательно очищая таким образом ее от всего лишнего. Подготовленные шкурки вновь перевязывались травинкой и ненадолго опускались в котел с кипящей водой, после чего начинался самый длительный и трудоемкий этап. С помощью деревянного песта, которым служил перпендикулярный сучок, отделенный от дерева вместе с куском ствола, разваренные рыбьи кожи предстояло растереть в однородную массу. Делали это в специальном большом корыте, которое нивхи называли *мосайн'ох'*, ульчи — *орн* (Крейнович 2001: 207). Далее исследователь отмечает, что женщина при растирании кожи в корыте добавляла туда воду, в которой она варилась, и жидкий тюлений жир. Когда масса приобретала однородность, сильными бросками она всыпала внутрь студня ягоды голубики, и через какое-то время *мос* становился желеобразным. Зафиксированное Крейновичем приготовление ритуального блюда в тот раз предназначалось для «кормления» огня, поэтому все отходы тщательно собирались, а затем отдавались белой собаке, которая, по представлениям нивхов, «ест вместе с огнем» и потому считается посвященной ему (Там же: 208–209). Немного отличается технология приготовления *мось*, которую приводит Ч. М. Таксами: в деревянном корыте мнут моченую шкуру осенней кеты или шуки, подливая теплую воду, потом туда добавляют нерпичий жир и ягоды (Таксами 1967: 184).

Студень из рыбьей кожи относился к главным блюдам на больших родовых праздниках, в том числе на медвежьем празднике. В этом случае студень делали специально для медведя, которого нивхи и ульчи отлавливали в лесу и в течение нескольких лет держали в специальных срубках вплоть до проведения медвежьего праздника. Для медвежонка делали особый *мос*, добавляя туда лишь корни сараны, и этот обряд у нивхов назывался *я-н'азл-авг унд*, что дословно означало «его пятки клеят». В качестве аналогии Крейнович приводит пример другого вида студня — *н'азл-авг у мос* («студень для склеивания пяток»), которым кормили девушку, отданную замуж в другой род.

Ученый делает вывод, что к содержащемуся в неволе медвежонку относились как к ребенку, от данному в другой род (Крейнович 2001: 209).

Во время медвежьего праздника, который представлял собой сложный ритуальный комплекс и отражал представления «об умирающем и воскресающем звере» (Осипова, Тэмина 2008: 59), перед тем как совершить жертвоприношение, медведя приводили на специальную площадку и кормили *мос* из ритуальных корыт. Посудины, наполненные жертвенной пищей, везли в нарте по следам его лап, а потом ставили перед ним полукругом. Отрезая из каждого корыта по куску студня и укладывая их в огромную деревянную ложку с почти двухметровой ручкой, старейшина опускался на колено и предлагал это угощение зверю. Позднее, когда ритуал был завершен, гостей праздника потчевали студнем из тех же корыт, откуда его брали для медведя, и это означало, что они ели *мос* из одной посуды.

Нижнеамурские ульчи во время медвежьего праздника, который обычно устраивался в январе и мог длиться до 15–17 дней, кормили медведя студнем *мось*, корнями сараны, брусничкой. По свидетельству А. М. Золотарева, зафиксировавшего медвежий ритуал на Нижнем Амуре в 1930-х гг., седьмой день праздника был полностью посвящен приготовлению *моси*: над его изготовлением трудилось 20 человек под наблюдением старика (Золотарев 1939: 110). Студня необходимо было сделать как можно больше, чтобы хватило на угощение всем участникам праздника. Позднее, когда праздник уже состоялся и гости расходились по домам или разъезжались по своим селениям, хозяйева обязательно давали им с собой мороженный кусок *моси* и каши *даба* (Там же: 116).

Ч. М. Таксами приводит данные о последнем медвежьем празднике, проведенном в Амурском лимане в 1957 г. За три года до этого события житель села Красовка Г. Хор поймал медвежонка и выращивал его специально для проведения ритуала. Когда время подошло и старики назвали конкретный день для проведения праздника, были сделаны все необходимые приготовления, в том числе студень *мось*, каша, ягоды. Часть жертвенной пищи унесли в лес для хозяина местности, другую часть студня скормили медведю. В конце первого дня праздника медведь был убит, совершены все необходимые действия по разделке туши, а на другой день хозяин медведя пригласил в дом всех стариков, угощал их медвежьим жиром, мясом с головы медведя, а также *мось* и сушеной сараной (Таксами 1967: 218, 220).

Вплоть до 1960-х гг. в некоторых нивхских семьях на Нижнем Амуре при отъезде детей на длительный срок или же их благополучном возвращении сохранялся старинный ритуал «кормления» хозяина местности, который выполняли старейшие женщины семьи или поселения. Обряд *к'ыз нындь* («счастья искать») совершался следующим образом. За день до отъезда близкие родственники готовили главные и самые лакомые блюда, в числе которых был *мось*. Поздно вечером мать заносила ритуальное корыто в дом, накладывала в отдельную чашку ритуальную пищу, просила уезжающего сына (или дочь) попробовать понемногу каждого угощения, а потом они вместе шли в лес на краю селения и бросали маленькой ложечкой еду из чашки, проговаривая просьбы о благополучном путешествии (Таксами 1967: 216).

Одно из центральных мест занимал студень из рыбьей кожи во время похоронных и погребальных обрядов. Нивхи умерших сжигали, а затем, укрыв место кремации кедровым стлаником, соорудили небольшой, похожий на игрушечный погребальный домик — место нового обитания усопшего. Туда помещали выструганную из дерева фигурку, символизирующую покойного (ее облачали в шитую женщинами здесь же во время погребального обряда «кукольную» одежду — рубашку, нагрудник, шубу, шапку), и смазывали ножную часть приготовленным на месте погребения студнем. Мужчины мастерили из дерева миниатюрные предметы — чашку, палочки для еды, гребешок, ножи,

рыболовный крючок, лыжи и пр. Сделав небольшую ямку в днище погребального домика и воткнув туда фигурку, перед ней на тоненькой палочке на уровне «лица» укрепляли чашечку с кусочком студня, «чтобы душа умершего не была лишена этого вкуснейшего блюда» (Крейнович 2001: 398).

На Нижнем Амуре не исчезла практика приготовления студня *моси*. Во время экспедиции в село Булава Ульчского района Хабаровского края в 2006 г. мне довелось наблюдать за тем, как проходили окончательные проводы умершего три года назад местного жителя Д. И. Ангина. К этому времени ульчи уже не сжигали покойников (последнее кремирование в Ульчском районе произошло в начале 1950-х гг. в селении Аури), а хоронили их в земле, но другие важные составляющие похоронного обряда сохранились. Так, каждый месяц на могиле устраивали ритуальное «кормление» души покойного, а спустя несколько лет — последние проводы (ПМА 2006).

Специально для этого случая одна из старейших жительниц села Булава Н. К. Ходжер (1927–2009), родившаяся и выросшая в селе Кадаки Ульчского района, смастерила берестяную «лодку» — короб, в который положили табак, чай, сахар, рис, сушеную юколу (*макуру* — у ульчей) и кусочки студня *моси*. На кладбище, куда направилась большая похоронная процессия односельчан Д. И. Ангина, разожгли большой костер, в который по очередности бросали его одежду, а в завершение поставили «лодку» с угощением. На могиле покойного разбросали рисовые зерна и дали ему выкурить сигарету, которую подожгли и вставили в специальную дощечку, укрепленную на его могиле. Когда пламя костра угасло, участники церемонии здесь же, на кладбище, приступили к поминальной трапезе, и среди приготовленных блюд был студень из рыбьей кожи.

Приготовление ритуального студня не являлось сугубо женским занятием. Фиксируя обряд «кормления» душ утопленников, совершаемый нивхами села Чайво на Сахалине, Е. А. Крейнович указывал, что студень готовили отцы утонувших сыновей. Это происходило в старом ветхом амбаре на сваях, куда было запрещено входить молодым мужчинам и женщинам. Здесь варили рыбы кожи, растирали их до образования однородной массы, и отличие заключалось лишь в том, что студень для застывания выливали в специальные корыта, вырезанные из дерева таким образом, что их края символизировали «голову» и «ноги». В головной части такого корыта с помощью нескольких капель еще не застывшего *мос* делали «глаза». «Какое-то грустное и нежное чувство вызывали во мне эти два несчастных старых отца. Одинокие, сиротливые сидели они в углу амбарчика и терли, и терли кожи, будучи глубоко уверенными, что они принесут своим погибшим сыновьям радость», — отмечал Е. А. Крейнович, описывая не только технологию приготовления студня, но и эмоциональное состояние участников ритуала.

Когда студень застыл, старики положили в каждое корыто сухую траву *тучку*, корнеплоды сараны и несколько кусков сахара и, взяв наполненные жертвенной пищей посудыны, пошли к морю. Пробив во льду лунку, они поставили корыта на лед, «глазами» к отверстию. Сделав свертки из сухой травы, старики укладывали в них сарану, сахар, куски *мос* и бросали их в воду. Оставшийся студень они унесли в амбар и съели его, отведав это блюдо друг у друга (Крейнович 2001: 434).

По воспоминаниям Н. К. Ходжер, готовясь к рыбалке, особенно перед началом осенней путины, в ее семье делали из бересты небольшие посудыны *чумашки*, наполняли их жертвенной пищей, среди которой обязательно были кусочки студня *моси*. На берегу Амура в песок втыкали две заструженные палочки из тальника и через эти «ворота» пускали в воду *чумашки* с угощением для хозяина реки (ПМА 2008).

В 2009 г. удалось зафиксировать процесс приготовления студня в селе Булава. По просьбе автора статьи его готовила О. К. Ангина (1930 г. р.). Каждый этап этого технологического процесса был зафиксирован, в том числе и в фотоматериалах (ПМА 2009; Глебова 2010: 50–52).

Деревянное корыто (*мос орн* — у нивхов, *отон* — у ульчей), в котором готовили ритуальный *мос (моси)*, так же как и другую ритуальную посуду, всегда хранили в семье как реликвию, передавая из поколения в поколение. О. К. Ангина, родившаяся в ульчском селе Аури на Нижнем Амуре и позднее переехавшая в село Булаву, к большим праздникам готовит *моси* в старом деревянном корыте, выдолбленном из осины и украшенном по краям орнаментом. Эта посуда, так же как и деревянный пест *монпу* для растирания рыбьей кожи, достались ей от бабушки.

О. К. Ангина готовила *моси* из кожи свежей кеты, хотя подходит любая рыба с толстой шкурой — ленок, щука, горбуша (лучшей считается серебристая горбуша). На первом этапе О. К. Ангина сняла острым ножом кожу с рыбы, тщательно скоблила ее с двух сторон, очищая от чешуи, жира и черных пленок, промыла в чистой воде и, разрезав каждую шкурку на полоски, переплела их в виде косы. Чтобы «коса» не развязалась, закрепила ее с двух сторон нитками и опустила в кипящую воду на 20 минут. На втором этапе сваренные шкурки были помещены в деревянное корыто, где их растирали до однородной массы. О. К. Ангина пользовалась деревянным пестом, делая сильные круговые движения и подливая небольшое количество бульона, в котором варилась рыбья кожа.

Процесс приготовления студня оказался достаточно трудоемким и занял несколько часов. Чтобы его не останавливать и дать передышку О. К. Ангиной, к приготовлению постепенно подключались все присутствующие — члены семьи Ольги Константиновны, И. П. Росугбу, организовавший этот своеобразный мастер-класс, а также автор исследования. Постепенно беседа перешла в русло воспоминаний о том, как готовили *моси* в старые времена, используя в качестве добавок рыбий жир, бруснику, растертые сушеные желуди. Сегодня за неимением рыбьего жира в студень добавляют растительное масло, и, «чтобы было повкуснее», пояснила О. К. Ангина, сладкое сгущенное молоко.

Пока студень застывал, Ольга Константиновна показала еще несколько дорогих для нее предметов, которые она бережно хранит: старые орнаменты из рыбьей кожи, доставшиеся ей от мамы, и женскую обувь из рыбьей кожи. Вместе с деревянным корытом для приготовления *моси* эти вещи составляют важный комплекс родовой памяти семьи Ангиных, и, судя по всему, они будут храниться и следующими поколениями.

По словам О. К. Ангиной, сегодня *моси* готовят редко, в основном к большим праздникам или к поминальному столу. Случай с мастер-классом стал исключением, потому что его готовили без важного повода, но в конечном итоге это привело к эмоциональному подъему и завершилось праздничной трапезой. Кроме того, часть студня передали в семью И. П. Росугбу в качестве дорогого угощения. Так статус ритуального блюда изменил повседневность, превратив ее в вечер памяти и презентации своей культуры.

Изложенные в статье материалы свидетельствуют не только об уникальности студня из рыбьей кожи в общей пищевой модели дальневосточных народов, но и о его особом положении в пищевой культуре амуро-сахалинских народов — ульчей и нивхов. Несмотря на то что со временем изменился состав дополнительных ингредиентов студня (растительное масло, сгущенное молоко), технологический цикл его приготовления сохраняет все традиционные этапы. Но самое главное заключается в том, что студень *мос (мось, моси)* по-прежнему играет роль ритуального, жертвенного блюда и готовится только в особых случаях.

В последние годы развиваются формы презентации этнической культуры коренных народов Нижнего Амура и Сахалина, во время различных фестивалей и праздников проводятся выставки не только декоративно-прикладного искусства, но и блюд национальной кухни. При этом студень из кожи рыб является отличительной чертой национальной стола ульчей и нивхов и становится маркером их этнической идентичности.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- ПМА 2006–2009. Село Булава, Ульчский район, Хабаровский край.
- Глебова Е. Метаморфозы рыбьей кожи: путь древнего ремесла народов Амура. Хабаровск, 2010.
- Золотарев А. М. Родовой строй и религия ульчей. Хабаровск, 1939.
- Крейнович Е. А. Нивхгу: загадочные обитатели Амура и Сахалина. Южно-Сахалинск, 2001.
- Мальцева О. В. Влияние лососевого промысла на хозяйственную специализацию и социальные отношения в среде ульчей и амурских нанайцев (вторая половина XIX — начало XX века) // Археология, этнология и антропология Евразии. 2012. № 2 (50). С. 124–132.
- Осипова М. В., Тэмина М. Г. Медвежий праздник у нивхов и айнов (лингвокультурологический анализ) // Россия и АТР. 2008. № 2. С. 56–63.
- Роон Т. П. Система промысловых культов в традиционной культуре нивхов // Краеведческий бюллетень. Южно-Сахалинск, 1993. № 2. С. 89–103.
- Смоляк А. В. Шаман: личность, функции, мировоззрение. М., 1991.
- Таксами Ч. М. Нивхи (современное хозяйство, культура и быт). Л., 1967.
- Шевкомуд И. Я. Очерк истории древнего мира Нижнего Амура // Объекты культурного наследия: памятники истории культуры Хабаровского края. Хабаровск, 2013. С. 227–229.
- Шренк Л. И. Об инородцах Амурского края. Этнографическая часть. Первая половина: главные условия и явления внешнего быта. СПб., 1899. Т. 2.

## RITUAL FISH SKIN JELLY IN THE CULTURE OF INDIGENOUS PEOPLES OF THE LOWER AMUR AND SAKHALIN

**ABSTRACT.** The Nanai, Ulchi, Nivkhi, Orochi and Negidal inhabit the banks of the Amur River and its tributaries, while the Nivkhi live in the Sakhalin. A special fishing culture exists there, which influences all the spheres of life of these peoples and form the model of traditional power of the “ichthyophags”.

Jelly made of fish skin with the addition of fish oil and berries stands out in the complex of everyday and ritual (sacrificial) food. Due to the close ethnic and cultural ties this dish was present in the food practices of the peoples of Lower Amur and Sakhalin, but it is Ulchi and Nivkh who give the *mos* (*mosi*) jelly a special place in their ritual cuisine. The *mos* was made for the consecration of the house, “feeding” of the river spirits and the souls of drowned people. Fish skin jelly was an important element of the main celebration of Nivkhi and Ulchi—the bear festival. In the twentieth century the culture of the peoples of Amur and Sakhalin underwent serious changes, but fish skin jelly continues to be cooked in the Ulch and Nivkh families as a ritual dish for funerals and festive occasions. During the national culture celebrations fish skin jelly became a marker of the ethnic identity of Ulchi and Nivkhs. The article is based on the historiographical sources of the late nineteenth — early twentieth century, modern research, and the field materials of the author (2006–2009, village of Bulava, Ulchi district, Khabarovsk region).

**KEYWORDS:** indigenous peoples, Lower Amur, Sakhalin, ritual jelly, fish skin, ritual practices, ethnic identity

ELENA V. GLEBOVA— Editor, Theater Union of the Russian Federation; Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences (Russia, Moscow)

E-mail: elena.glebova@mail.ru