

múzeumőr



Szesztay Csanád felvétele

KARÁCSONY ÁGNES

„SOK SZÁLON FÜZÖM AZ EMBERMESÉKET”

BESZÉLGETÉS SALY NOÉMIVEL

IHa már Podmaniczky Frigyes volt „Budapest vőlegénye”, Saly Noémira azt is mondják, ő pedig „Budapest menyasszonya”. Hivatalosan a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum muzeológusa. Kávéházkutató, művelődés-történész, író, városi legendák kutatója. Olykor emléktáblákat tisztít, biciklis vagy sétálós városi túrákat vezet, ha kell, beöltözik Laborfalvy Rózának, recepteket ír, a Döbrentei utca 8.-ban, ahol született, felnőtt és ma is lakik, kiteragegi „a ház szennyesét”, szárítókötélre csíptetett cetlikon és fotókon idézi fel a hajdani lakók életét. Most épp könyvbe rendezi a ház történetét. Mindig jobban érdekelte az alulnézetből mutatott városkép, ez a szemszög, mint a „magas történelem”. Bár kanyarok után érkezett ide, voltaképpen minden eldőlt nála már gyermekkorban. Saly Noémit nemcsak a kávéházak mikrotörténelméről, hanem a sajátjáról is kérdeztük.

MC: Mesélte egyszer, a múlt századelőn az Erzsébet híd nevű kávéházba járt volna, a Döbrentei térre, a Geist-féle bérpalota földszintjére. Vagy az Alagúthoz, a Philadelphiába, amely az egyik legbohémabb kávéház volt az 1900-as évektől. Van most törzshelye?

I Csomó helyre szeretek beülni. De ahova úgy állandóan betérnék, mint a régiek, olyan törzshelyem nincs.

MC: Egyébként mi alapján választunk magunknak törzshelyet?

I Nyilván topográfiai szempontok szerint is, a munkahely vagy a lakás közelében, a napi útvonal mentén. A szolgáltatás emberi minősége ugyancsak meghatározó. Legyen jó fej a pincér, nekem ez nagyon számít. Az emberi minőség biztosítéka lehet a szakmai minőségnek. Akkor vélhetően jó kávé is csinálnak, a briós sem marad nyers belül. Fordítva is így van, ha utálatos és mogorva a személyzet, nem fogják beletenni a szakmába sem azt, amit kellene. De „csak úgy” találkozni és kávézgatni valakivel valahol – ritkán esik meg velem. Ha mégis felvetődik a „hova is menjünk” kérdés, szoktam ajánlani a Tranzit kávéházat, a Kosztolányi Dezső téri régi buszpályaudvart. Egri Orsi vezeti, olyan lélek, akiből alig akad

a mai vendéglátásban. Hangulata miatt olykor beülök a Centrálba is, magamtól ugyan nem szívesen fizetem meg, de a filingje, a látványa mégis vonz. Azért is kedvelem, mert van egy városnéző séta – a Hosszúlépés szervezésében –, amelyet én vezetek, és ott ér véget, a Centrálnál, ahol már felismernek a pincérek, mosolyognak rám, ami jólesik. Az gyakrabban fordul elő, hogy elmegyünk barátokkal vacsorázni, ám az éhség más kérdés, más műfaj. Én nem vagyok benne a beülős-kávézós világban.

MC: *Szükség van ma egyáltalán kávéházra?*

¶ A régi koroknak, a régi budapesti élet mágikus kávéházi esszenciájának a visszahozása, visszaálmódása a mába – téveszme. 2019-ben nem lehet olyan kávéházat csinálni, mint amilyen száz éve volt. A város sem olyan, az emberek is mások. Ugyanakkor kávéházakra, hasonló helyekre szükség van. A régi városi ember is sok szempontból úgy élt, ahogyan mi is élünk: túl nagy a város ahhoz, hogy az embernek ne legyenek „köztes terei”. A kávéház sajátos átmeneti tér az utca teljes nyitottsága és az otthon intimitása között. Ötvözi mindkettő előnyeit.

MC: *Ön meghatározta úgy is: felnőtt napközi.*

¶ Mert az. A kávéház – túl a vendéglátáson – a polgári nyilvánosság egyik alapvető, igen demokratikus intézménye volt, még most is az, de már kevésbé olyan intenzíven, mint hajdan. De hogy legyen az embernek egy vagy több helye a városban, ahova menet közben be tud térni, ahol menedékre lel, időt tölthet, ez láthatóan ma is kell. A kávéház erre jó. Ott nem vagyunk kötelesek enni, sok pénzt költeni, munkát tudunk végezni, kinyithatjuk a laptopot, s onnantól felnőtt napköziként használjuk. Ha meg a kávé is jó, visszajárunk. Persze már mást kérünk számon a kávéházon, száz éve még az volt az első, „hosszú ide az újságokat”, most a WIFI-jelszót keresik rögvest.

MC: *Kávéházzológus. Így nevezte önt valaki, nem bukkantam a nyomára, ki volt az illető, de a kávéházzutatásai miatt kapta ezt az új hivatásszót.*

¶ Tetszik is a szó, nekem sem ugrik be, ki mondta.

MC: *Bár ahány írás foglalkozik a kutatásaival, könyveivel, kiállításával, várostörténeti projektjeivel, valahogy mindig más címkét tesznek a neve mellé. Különböző kategóriákba igyekeznek beletolni önt*

¶ Nem bírom a skatulyákat

MC: *De pontosan mi is ön? Irodalomtörténész? Várostörténész? Gasztrotörténész? Történész, író, muzeológus?*

¶ Miért is kellene nekem egyetlen szóban összefoglalnom magam? Mindenféle szeretek lenni, mindaz, amit felsorolt. A történelemszűzhez nincs végzettségem, de művelem, manapság például keserves utakon tanulom meg a levéltárat szakszerűen használni. Gasztroguru sem vagyok, legendás háziasszony sem. Az írás is nehéz ügy, jelentek meg szépirodalminak mondható dolgaim, ilyen a *Példabeszédek* könyve, amely felkérésre íródott a *Litera.hu*-nak, a sorozat egyik története volt az, amikor leszakadt nálunk a plafon a fürdőszobában, és Mami, az édesanyám, kijött megnézni a lógó mennyezetet, és odanyilatkozott, hogy „de legalább nem lónek”. Aztán jött a többi írás, ráfűztem őket örökölt családi mondatokra.

MC: *Közülük elhíresült az is: „Polgár az, aki hozzárak a világhoz.”*

¶ Mondta valamelyik ős, igen. A *Példabeszédek*ből aztán lett egy kötet, Pataki Jutka, az Ab Ovo kiadó vezetője, aki korábban a *Pesti csodabogarak* című könyvemet is kiadta, ráharapott, talán azért is, mert ők jelentették meg Bächer Iván műveit, és Jutka ráértett, hogy van egy erős szellemi rokonságunk Ivánnal, családtörténetünk is hasonló. Nagyon szerettem Ivánt. Nemrég lettem tagja a Szépírók Társaságának, és kértek egy bemutatkozást. Olyasmit írtam, hogy nem gondolom magam írónak, azt viszont remélem, hogy szépen és szépet írok. És akkor ez elég is.

MC: *Nekem ön valahogy hozzátartozik Budapesthez. Mintha a „város családtagja” lenne, aki mindent tud róla, az emlékezete a városi helyeknek, és akihez lehet fordulni kérdéssel a korábbi korokról. Formálja Budapest-képünket.*

¶ Ez a polgár, akiről beszéltünk...

MC: *De nagyon érdekel, mi az a folyamat, amelyen keresztül megteremtette ezt a Saly Noémit?*

¶ Nem volt nehéz dolgom ezzel, olyan családból jövök, amely ősidők óta be van kövülve ide, a városba. Százötven éve a család egyes tagjai, mindkét ágon, anyám

Hadnagy utca, szemben a Virág-Benedek utca torkolata, 1928
Forrás: Adományozó: Saly Noémi





Azt is nagyon bírom, hogy van kutyabőrös ága a családnak, aztán valamikor összeházasodnak feltörekvő polgárgyerekekkel, és csuda fejek vannak köztük.

és apám felmenői között is, már itt vannak. Multikulti a família: az Osztrák–Magyar Monarchia – írásban és képben. Nem nagyon tudok olyan nemzetiséget és felekezetet, amely meg ne jelenne nálunk. Illetve ruszin nincs. Azt is nagyon bírom, hogy van kutyabőrös ága a családnak, aztán valamikor összeházasodnak feltörekvő polgárgyerekekkel, és csuda fejek vannak köztük. A nagytétényi Rudnyánszky–Százak-kastély építtetője az egyik ősanyám testvére. Az egyik ük-apám, egy morva pallér, azért jött Budára, mert a Lánchíd építéséhez toborozták a munkaerőt, és ő munkavezető lett itt, majd maradt, megnősült. Van egy dédapa, aki ácsmester és vállalkozó, főleg állványozással foglalkozott, az 1870-es években mezítláb feljött Vácról, később elnöke lett a Budapesti Ácsipari Testület mestervizsgáztató bizottságának. Az a nagy büszkeség, hogy ő tette fel az angyalt az oszlopra a Hősök terén. Anyai ágon vannak tót molnárok, Galgavidéken, minden gyerek egy-egy malmot kapott az apjuktól nászajándékba, a legidősebb és legtehetségesebb fiúnak nem adtak semmit, viszont taníttatták, építész lett, ő az idősebb Francsek Imre, aki a Városligeti Műjégpályát tervezte, és az ő fia, az én nagyapám építette a Széchenyi fürdőt. Hosszan tudnám még sorolni az „épületeinket”. Ilyen családban felnőni – nem vezethet máshova, mint ahova én érkeztem.

MC: De az elején nem errefelé tartott. Szegeden járt bölcsészkarra, magyar–francia szakra, azután tanított a rákospalotai Dózsa Gimnáziumban, majd a SOTE egyik kollégiumának igazgatóhelyettese lett, onnan visszament Szegedre, a francia tanszékre.

¶ Szerintem engem már a legelején sem érdekelt más, mint Budapest alulnézetből. Tizenkét évesen beírtam egy spirálfüzetbe, kik voltak a mi régi szomszédjaink a Döbrentei utca 8.-ban. Ilonka néni elbeszélése alapján gyűjtöttem össze a neveket, ő is szomszédunk volt, egy kúriai bíró elszegényedett lánya, és franciát tanultam tőle kilencéves koromtól. Tehát mindig érdekelt a házunk története, a környéke, a városé, Budapestről szóló könyveket olvastam már a középiskolában is. Csak üzemszerűen nem foglalkoztam vele, mert valóban máshova vittek a munkahelyek. Amikor a kanyarok után visszatértem a szegedi tanszékre, addigra megvolt a doktorim is, Flaubert-ből írtam. Tizenkét nagyon boldog évet töltöttem Szegeden. Közben fordítottam társadalomtudományi műveket



Tabán, Holdvilág utca, 1931
Fortepan. Adományozó: Saly Noémi

az Osiris Kiadónak, például Mircea Eliade öt könyvét. Idővel elegendő lett a fordításból, Szegedről pedig méltatlan körülmények között kellett eljőnnöm. Anyám akkor halt meg, kóvályogtam. Furamód volt bennem egy nyugodt béke, az a tapasztalás, hogyha valamibe belelustulsz, a jó isten azzal a nagy bakan-csával fenékbe rúg, és te szállsz, kémeled magad alatt a talajt, hol fogsz landolni, és amikor felkászálódasz, azon kapod magad, hogy valahogy előrébb vagy. Az „új életem” egy írással indult 1996-ban, amely a Budapest, a kávéváros alcímű *Budapesti Negyedben* jelent meg.

MC: *A Philadelphia kávéházról írt, és felidézte a régi Krisztinaváros arculatát, amelyhez két dolog tartozott nagyon is: a templom és a Philadelphia.*

¶ Az az írás nagyon bejött, sorra kértek tőlem cikkeket.

MC: *Ön szerint mitől jött be akkor az az írás?*

¶ Abban az időben elképesztő pörgés volt a Centrál beindítása környékén, berobbant az új kávéházi élet, berobbantam én is a kávéházi írásokkal.

MC: *Őrzöm azt a bizonyos kávéházi lapszámot a Budapesti Negyedből. Eltettem, mert az írását olvasva közelebb kezdtem érezni magamhoz Budapestet, noha itt születtem. De azzal, hogy újraéledtek régi figurák a városi életből, nekem is lett egy Budapestem. Nem gondolja, hogy talán ettől is „robbant be” a várostörténetbe, hogy az emberről beszélt, az ember mögötti történetekről?*

¶ Ez nem csak az én leleményem. Benne van a városról és a történelemről való beszédnek egy új szelleme, új megközelítése, amelyet nem én találtam ki, bár a saját utamon végül is ugyanoda jutottam.

MC: *A mikrohistóriára utal?*

¶ Igen. A nyolcvanas évektől indul ez a teljesen újfajta történelmi iskola: a mikrohistóriát „feltalálják” a francia, az olasz, a német történészek is – nyilván egymást is olvasva, egymásra is hatva. Elegendő lett abból, hogy a történelem csak politikatörténet és a hatalom története, s kezdték komolyan venni a történelemnek az emberi oldalát, és a sztorik egyszer csak felemelkedtek a tudomány szintjére. Az *Elveszített világokban* Arthur Imhof egy németalföldi parasztudvar gazdasági naplóiból eljut a harmincéves háború csúcsáig. Valójában ez a talpára

állított történelemlátás. Ilonka néni történeteiből a házunk régi lakóiról meg a családtagjaim meséiből többet tudtam meg a történelemről, mint a magvas szakkönyvekből.

MC: Az antropológusokat követik a történészek, amikor nagyobb figyelmet fordítanak a mikrovizsgálatokra, amelyek középpontjában nem társadalmi tényezők állnak, hanem egyének. Ahogyan önnél is.

¶ Nálam leginkább arról van szó, hogy egyáltalán nem érdekelnek a hatalmi harcok. A hatalom sem. Merthogy én polgár vagyok, egyenrangú viszonyokban gondolkodó társas lény. A kávéház is ezért foglalkoztatott, mert nem hierarchikus világ. Tehát a történészek hozták tudományosan ezt a fajta emberközeli történetírást, másfelől a helytörténet is feléledt. Sokat tanultunk Wilhelm Droste kitűnő német irodalmártól, aki Enyedi Ildikó férjeként idejött, és szerelmes lett a régi budapesti eszpresszókba és kávéházakba: ő hozott egy csodálatos rálátást a Monarchia egészének kávéházi világára, amitől egy picit mi is elkezdtük nagyobb távlatokból nézni a dolgot. Borzasztóan hálás vagyok Wilhelmnek, hogy erre rányitotta a szememet. De először Zeke Gyula történész, író mondta ki itthon, hogy hagyjuk a lila ködös kávéházi nézetet, nem nosztalgizunk, nincsen cukros látásmód, nézzük meg, mi is volt valójában a kávéház. Beleálltam ebbe, közben megismerkedtem Kiss Imrével, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgatójával, és meggyőztem, vegyen ide engem. Megtette. Ennek már tizenöt éve. Idén nyáron megyek nyugdíjba.

MC: Írásaira általában is igaz: emberi részletgazdagsággal hitelesíti a történeteket. Közben elképesztő mennyiségű forrást használ. Végtelen kíváncsiság hajthatja, minden apró jelenet mögött biztos információk vannak.

¶ Az embernek kialakul egy rutinja, mi hol van. Ma már elérhető az Arcanum az interneten, elképesztő adatbánya, olyan lapok vannak fönt. Gyerekkorom óta gyűjtöttem a Budapestről szóló irodalmat és azokat a szépirodalmi könyveket, amelyek hiteles budapesti helyszíneken játszódnak. Ebből is látszik, hogy benem volt már akkoriban is ez a főváros-kíváncsiság, de a rendezetlen anyaghalmozban csak az első felkérésnél kezdtem rendet vágni, az volt a *Budapesti Negyed*-cikk. És kiderült, a város egy emberi szövevény, a házakat is emberek emelték, emberek lakják, emberek lőtték szét, és engem az emberi történetek érdekelnek. Most írom a házunk történetét, mindjárt a végére érek. Két éve a Budapest100-nak a rakpartok volt a témája, és akkor azt mondtam, ki kell nyitni



Fogas utca a Döbrentei utca felől nézve, háttérben a Várkert (Groza Péter) rakpart, a túlparton a Hotel Duna Intercontinental, 1974,
az előtérben Saly Noémi
Fortepan. Adományozó: Saly Noémi

a Döbrentei utca nyolcat, a mi házunkat is, és én leszek a „házvezető”, kitegetem a ház „szennyését”, fotókat, cetliket akasztottam házbeli sztorikról az udvari szárítókötélre. Hauszmann Alajos tervezte az épületet, a mellettünk lévőben lakott, azt is maga építette persze. Akkor azt képzeltem, előveszem azt a kis spirálos noteszt, amelybe Ilonka néni diktálta a neveket. Majd felmentem az Arcanumra, és szembesültem azzal, hogy semmit nem tudok a házról, és észveszejtő figurák laktak ott. Már akkor tudtam, hogy ez egy könyv. Tényleg mindig az eszelős kíváncsiság hajt, hogy ki kell kotorni a mélyrétegekből a történeteket, végére kell járni sorsoknak.

MC: Egyik interjújában említette: nem is mindig ön talál a témára, sokszor a téma talál önre. Nemrég jelent meg a Gellért 100 című könyve, a fürdő és a szálló története, amellyel külön is foglalkozunk ebben a lapszámban. De írt – sok más mellett – a Mátyás pincéről, a Tangókirályról, Krúdy mellékalakjainak történetéről a Pesti csodabogarakban, a Magyar Konyhában indult a Spájsz rovata, könyvsorozatot is visz Semmiből is finomat – Régi idők konyhája címmel.

¶ Igen, sok szálon fűzöm az embermeséket. A *Semmiből is finomat* előzménye az volt, hogy az első világháború századik évfordulójára a hadimúzeumos kollégák a háború hátszágáról szerveztek konferenciát. Hívtak engem, adjak elő, kis huzakodás után azt mondtam, rendben, mert felvillant az agyamban a nagymama hadilinzere, amelyet rendszeresen készített. Meg is lett a címe az előadásomnak: *Hadiháztartás, avagy hősnők a konyhában*. Arról szólt, mit főztek és miből. Nem sokkal később megjelent a Libri kiadó a múzeumunkban, hogy a mi szakácskönyvgyűjteményünkre alapozva szeretnének egy könyvsorozatot. Kitaláltam, hogy én a „hadiháztartást” ragoznám tovább, nemcsak az első, hanem a második világháború hadireceptjeivel, ínségkonyhareceptekkel, filléres szakácskönyvekkel, amelyeket a szegény proletárasszonyoknak ingyen adott egykor a főváros. Abból lett az a kötetsorozat.

MC: Annak kapcsán jegyezte meg, hogy a gasztronómia nyilván kifejezi azt, akik vagyunk, és nagy magyar zabálás képzete mögött mindig ott van a nyomor vagy az attól való rettegés.

Abban az időben elképesztő pörgés volt a Centrál beindítása környékén, berobbant az új kávéházi élet, berobbantam én is a kávéházi írásokkal.

¶ Benne van a hiányállapotok kompenzálása. Minél szegényebb helyekre megy az ember, annál nagyobb az ázsiójuk ezeknek a nehéz ételeknek, zsíros cupákoknak, rengeteg tejfölnek, káposztának, a húst hússal főzésnek. Az arisztokrácia konyháját nézve – ezzel is kellett foglalkoznom a keszthelyi kastélyról szóló könyv kapcsán – elképedtem, milyen óriási a szellemi különbség egy arisztokrata háztartás és egy kispolgári vagy az alatti konyha szemlélete között. Egyébként annak idején Gundel Károly tette minőségivé a magyar konyhát. Ami ma már persze éppúgy túlhaladott, mint a múlt századelő pesti kávéházi világa. Ő megtartotta az ízeket, mégis elemelte a cupákos magyar konyhát, és az ő ételeitől már nem kapott epegőrcsöt egy svájci diplomata a Gellértben. Fialat séfjeink már teljesen más konyhai világba csöppentek bele, utazni kezdtek, és rádöbbenek, hogy a hagyma-fokhagyma-paprika szentháromságán túl is van konyhaélet. Kezd is vége lenni a magyar konyháról kialakult zsíros-cupákos-tejfölös képnek.

MC: *Elért minket is a gasztrorradalom?*

¶ Nem tudom, hogy beszélhetünk-e forradalomról. Van egy óriási kísérletező kedv a világban, nálunk is, ami jó. Csomó ember attól lett celeb, hogy megjelent gasztromágusként. Én azért azt a fajta gasztronómiát, amikor egy marha nagy tényéron esztétikusan keresztbe raknak két szál füvet, és elkérik érte a havi fizetésemet – ezt annyira nem pártolom. Hamarosan nyílik egy kiállítás a múzeumunkban gasztrofotó tárgykörben. És csak nézek. Jön a food stylist, és olyan látványokat állít elő, olyan tálalási módokat talál ki, amelyeknek az ételhez semmi közük nincs. Mintha a határán lenne a szobrászatnak, csak éppen ehető az anyag maga. Nagyon efemer dolog a „kifutón a konyha”, addig létezik, amíg fényképezik, és onnantól megszűnt az étel. Engem azokra a lehetetlen divatbemutatókra emlékeztet. Tudom én, hogy a gasztrofotózásnak is van egy sajátos kultúrája, amit nem értek, de hát miért is kellene nekem mindent értenem?

MC: *Nagyon érdekes volt látni, ahogyan az elmúlt tíz-tizenöt évben a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum kreatívan magára talált ebben az új „túlfogyasztói” korban, és megkeresték a városi alulnézet szemszögét.*

¶ Ezt a múzeumot többször is megalapították. 1885-ben kereskedelmi múzeumként indult, sokáig az Iparcsarnok épületében működött. Utána Glück Frigyes kitalálta, hogy akar gründolni egy vendéglátás-történeti múzeumot, de meghalt, mielőtt megvalósult volna a terve. Végül is 1966-ban alakult meg a

mi múzeumunk, akkor még csak vendéglátó-ipariként, és 1970-től egészült ki a kereskedelmi gyűjtéssel. A világon egyedülálló múzeum vagyunk ezzel a gyűjtőkörrel. A néprajz nagyon hosszú ideig csak a faluval foglalkozott, deklarálta a néppel, a népet meg a vidékkel azonosították. A városok, metropoliszok alulnézeti megközelítése sokáig hiányzott. Pedig a városi ember hétköznapi életének rengeteg olyan aspektusa van, a történetek, a tárgyak szempontjából is, amely érdekes, amellyel törődni kellene. Két nagyon megfogható ilyen pont – hiszen nagyon sok jelentős intézménye volt, nagyon sok tárgyi emléke maradt –, a vendéglátás és a kereskedelem, amelyben a használói és a működtetői oldal is lényeges. Számos vendéglátóscsaládtól, kereskedődinasztiától kapunk anyagokat. Március végéig volt például egy kamarakiállításunk a Papp családról, amelynek tagjai ötödik nemzedék óta vendéglátósok, a Mátyás pincétől a kispesti Halászsárdán át a Kaltenbergig nyúlik a történetük. Addig kell őket meséltetni, amíg megvannak, most még lehet kérdezni tőlük. Zeke Gyula jelenleg például a budapesti borbélyok, a borbély- és fodrászüzletek történetét kutatja. Engem érdekelnek a szabók, cipészek, órássok, kéményseprők is. Nagyon sok a mondanivalónk, nem is tud fél évnél tovább tartani nálunk egy időszaki kiállítás. A Gellérttel is ez volt a századik évfordulón, de én csináltam a Tabán lebontásának a nyolcvanadik évfordulóját, nagyon szerettem azt is. Négy hónapig állt, beleteszel tárgyat, szeretetet, tudást, és bele kell törődni, hogy hamar vége, mert a kollégák is szeretnének kibontakozni, kiállítást csinálni. Igaza van a főnökömnek, Kiss Imrének: ahhoz, hogy az érdeklődést fenntartsuk, sűrűbben kell tárlatokat váltani, hogy ismét legyen miért bejönni ide. Ezt a pörgést próbáljuk jó színvonalon csinálni.

SALY NOÉMI 1956. június 7-én született. A szegedi József Attila Tudományegyetem magyar–francia szakán diplomázott 1980-ban. Öt év múlva megvédte egyetemi doktori disszertációját; címe: *Flaubert: Szent Antal megkísértése – Kép és szöveg*. 1980 és '84 között a Dózsa György Gimnázium magyar- és franciatanára. 1991-ig a SOTE Markusovszky Kollégiumának igazgatóhelyettese. 1991-től 2003-ig a JATE Francia Tanszék adjunktusa. 2005-től a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum muzeológusa. Díjai: Podmaniczky-díj, Zolnay László Pest-Buda-díj, a Kultúráközvetítők Társaságának Fehér Rózsa díja, Budapestért díj. 2004-től a *Budapest* folyóirat munkatársa, 2006-tól olvasószerkesztője. 2009-től a Budapesti Városvédő Egyesület elnökségi tagja.



Muci Emese és Szalipszki Judit
Szesztay Csanád felvétele