

BÁTI Anikó PhD  
senior research fellow  
Research Centre for Humanities, Institute of Ethnology

**Publications:** <https://m2.mtmt.hu/gui2/?type=authors&mode=browse&sel=authors10017868>

**Scientific degree:** PhD, 2005.

**Fields of interest:** contemporary food culture in Hungary, school food

**Education, Degree**

1992–1997 Historical Studies, M.A., József Attila University, Faculty of Humanities,  
Department of History, Szeged

1992–1997 Folkloristics and European Ethnology, M.A., József Attila University, Faculty of  
Humanities, Department of Ethnography and Cultural Anthropology, Szeged

1997–2000 European Ethnology Doctoral School, Eötvös Loránd University, Budapest

2005 PhD (Ethnography and Cultural Anthropology)

**Awards, Honours**

2009 “Jankó János” Award of the Hungarian Ethnographical Society

**Grants**

1997–2000 State grant for PhD studies

2011-2014. Hungarian Academy of Sciences Bolyai János Grant

**Employment**

1999-2009 Apáczai Csere János Grammar School of Eötvös Loránd University

2009–2011 Institute of Ethnology of the Hungarian Academy of Sciences

2012– Institute of Ethnology, Research Centre for the Humanities, Hungarian Academy of  
Sciences.

**Career**

**Research Activities**

2003-2007 OTKA (43044) Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón.  
[Hungarian Foodculture in Europe ]

2018-2023 NKFIH K-18 128925 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.  
Kérdések, lehetőségek. Bati Anikó vezető kutató. [The Social Embeddedness of the  
Public Catering of Children. Issues and Opportunities.]

2019-2020. UCL Grand Challenges Small Grant Application. University College London,  
Research Department of Epidemiology and Public Health: Cuisine, culture and  
consequences: food and diet in Eastern Europe from cultural and public health  
perspectives.

2021-22 ELKH BTK NTI Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás – Kortárs tradíció-  
teremtő gyakorlatok és új hagyománykonstrukciók a helyi, regionális és nemzeti  
identitás építésének szolgálatában. Témavezető: Fülemile Ágnes. [Heritagion,  
cultural memory, identity - Contemporary tradition-creating practices and new  
tradition constructions in the service of building local, regional and national identity]

**Field Experience**

1995 Csongrád, Renewed agrarian entrepreneurs

1996 Csólyospálos, Renewed agrarian entrepreneurs, assessment of the farms

1997 Cserépfalu, Gender and identity studies

1995-1997 Cserépfalu, wedding dietary and eating habits in the second part of the 20th century

1995-2000 Cserépfalu, dietary and eating habits on weekdays and celebrations in the second  
part of the 20th century

2000 Rózsaszentmárton, organisation of a permanent exhibition about local history

2009- Budapest, Contemporary food culture dietary and eating habits in Budapest

2018- School food and eating habits in Hungary

### **Service Activities**

- 2010 Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály. 2013.május 26-27. Kiskunfélegyháza.
- 2012 Visual Encounters with Alterity: Representing East-Central and South-Eastern Europeans in the Nineteenth Century and the First Half of the Twentieth Century. MTA BTK Néprajztudományi Intézete. 2012. május 24-26. Budapest
- 2013 Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2013. június 7. Budapest.
- 2013 A böjt egykor és ma – A böjtölés vallási, gazdasági, társadalmi, táplálkozási és egészségügyi szempontjai. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya. 2013. nov. 20-21. Kiskunfélegyháza.
- 2014 Adalékok a magyarországi vidéki zsidók anyagi kultúrájából. Történeti néprajzi konferencia egykori falusi-mezővárosi zsidó közösségekről. Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztálya szervezésében. 2014. június 10. Budapest.
- 2022 A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Budapest, HTK, 2022. június 21-22.

### **Teaching Activities**

- 1998-1999 I. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
- 1998-1999 II. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
- 1999-2000 II. József Attila University, Faculty of Humanities, Department of Ethnography and Cultural Anthropology , Szeged.
- 1999-2000. II. Szeged Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography and Cultural Anthropology , Szeged.
- 2015-2016. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
- 2017-2018. 1. Debrecen Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography. Doctorial School.
- 2018-2019. II. félév. Debrecen Univ. Faculty of Humanities Department of Ethnography. Doctorial School.
- 2019/2020. I. Eötvös Loránd University, Budapest, Faculty of Humanities, Department of Ethnography.
- 2019-től Szeged Univ. Faculty of Humanities, member of the Doctorial School teacer team
- 2022-23. I. Moholy-Nagy Univ.

### **Recent publications**

- 2022 *Báti: New Opportunities for Ethnographic Research on Food Culture*. In: Borsos, Balázs; Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba (szerk.) *Reckoning and Framing : Current Status and Future Prospects of Hungarian Ethnography in the 21st Century*, Münster, Németország, New York, Amerikai Egyesült Államok : Waxmann Verlag Gmbh (2022) 329-343.
- 2021 Denes, Stefler; Daniel, Brett; Eszter, Sarkadi-Nagy; Ewa, Kopczynska; Stefan, Detchev; Aniko, *Bati*; Mircea, Scrob; Diane, Koenker; Bojan, Aleksov; Elodie, Douarin et al.: *Traditional Eastern European diet and mortality: prospective evidence from the HAPIEE study*. In: *European Journal of Nutrition* 60. pp. 1091-1100
2021. *Ethnographia* 1-4. szám szerkesztés
- 2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről. Szerk. *Báti A.*-Klamár Zoltán. *Életmód és tradíció* 18. Sorozatszerk: *Báti A.*
- 2021 Schwarcz Gyöngyi: Lokalitas, etnicitás, gazdaság. Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. *Életmód és tradíció* 19. Sorozatszerk: *Báti A.*

2021 *Juhász Katalin – Báti Anikó: Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения* [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások] In: IX Международный Интердисциплинарный Научно-Практический Симпозиум «Медицинская Антропология Перед Новыми Вызовами: Мир, Люди, Знания И Культуры В Эпоху Пандемии. <http://www.medanthro.ru/?p=5639>

### **Most important publications**

#### **Books**

- 2008 *Báti: Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Néprajzi Értekezések 1., Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. English abstract: Old and new elements in Cserépfalu's kitchens. German summary: Alte und neue Elemente in der Küche in Cserépfalu.
- 2018 *Báti: Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. Budapest, BTK. Életmód és tradíció 16.
- 2019 *Báti: Ételek, ízek, emlékek. Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Pdf ebook. Szerk. Borbély Sándor. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. English abstract: Objects-technologies-habits. The changes of nutrition culture in a Borsod village.

#### **Articles**

- 2000 *Báti: Tárgyak-technológiák-szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében*. In: Cseri Miklós-Kósa László-Bereczki Ibolya (ed.): Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón. 341-356. Szentendre, Magyar Néprajzi Társaság, Szabadtéri Néprajzi Múzeum.
- 2005 *Báti: A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban*. In: Báti Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Julia (ed.) *Parasztélet, Kultúra, Adaptáció*, 141-151. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- 2009 *Báti: Ahol főzünk: A cserépfalui konyha. Ház és ember*. 21. 141-162.
- 2009 *Báti: „Este örömmel, reggel körömmel” A mosgatástól a szájhigiéniáig*. In: Juhász Katalin (ed.) *Tiszta sorok. Tanulmányok a tisztaságról*. 172-187. Budapest, L'Harmattan.
- 2010 *Báti: Megújuló receptek. A sütemények változó kínálata napjainkban*. In: Báti Anikó-Csoma Zsigmond-Mészáros Márta (ed.) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiak. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában*. *Studia Caroliensia* XI. 2010. 3-4. 257-268. (English abstract: Renewed recipes. Changing choice of cakes nowadays.)
- 2012 *Báti: The Role of Bread in Hungarian Nutrition*. *Acta Ethnographica Hungarica* 2. 253-261.
- 2013 *Báti: The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary*. In: Lysaght Patricia (szerk.) *The Return of Traditional Food: (Lund Studies in Arts and Cultural Sciences 1.)*. Lund: Lund University, 2013. pp. 118-127.
- 2014 *Báti: Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán*. In: *Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve XXXI.*: pp. 201-259.
- 2015 *Báti: A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example)* In: Violetta Krawczyk-Wasilewska, Patricia Lysaght (szerk.) *Food and Internet. SIEF 20th International Ethnological Food Research conference*. Lodz; Frankfurt: Peter Lang Verlag, 2015. pp. 221-230
- 2016 *Báti: Nemzedékváltás a konyhában. Egy gasztró-blogger munka közben*. In: Mohay Tamás (szerk.): *Nemzedék, szerep, érték. Családi kapcsolatok, szokásrend, és értékváltások történeti alakulása a 20. században*. 307-316. p. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézet.

- 2016 *Báti: Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változásai a konyhában.* In: Pap József-Tóth Árpád(szerk.): Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon. (Rendi társadalom-polgári társadalom 28.) Budapest, 2016. 619-634. Kiadó: Hajnal István Kör
- 2017 *Báti: Organic farm: a chance for renewal. (An example from North-eastern Hungary).* In: Silke Bartsch– Patricia Lysaght (eds): Places of Food Production. Origin, Identity, Imagination. 59-72. Fankfurt am Main: Peter Lang. 2017.
- 2017 *Báti: From Hernádszentandrás to BioSzentandrás. An Example of a Sustainable Bio-farm in Hungary.* In: Acta Ethnographica Hungarica 62:2. 277-295.
- 2017 *Báti: Organic Farm, Organic Food. Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) – An Introduction to the thematic block.* Acta Ethnographica Hungarica 62: 2. 269-275.
- 2017 *А. Бати: Венгерская праздничная пища: традиции и инновации.* [A. Báti: Festive foods in Hungary: tradition and innovation]. In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(отв. ред.): Праздничная и обрядовая пища народов мира. 509-518. р. Москва: Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – М. : Наука. 2017. [In С.А. Арутюнов – Т.А. Воронина(ed): Festival and Ritual Food of the People of the World. 509-518. р. Moscow. N. N. Miklouho-Maclay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences.]
- 2018 *Báti: Past and Present in Hungarian Food Culture.* In Aleksandra Drzal-Sierocka – Magdalena Tomaszewska-Bolalek (eds): Food in Central Europe. Past-Present-Memories. Gdansk: Wydownictwo Nauowe Katedra. 17-28.p
- 2019 *Báti – Juhász – Zentai – Varga: Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségesítés Csömörön.* In: Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve. XXXVI. 81-122.
- 2019 *Báti: Renewal Program for School Food in Hungary.* In: Patricia, Lysaght; Antonia, Matalas (szerk.) Tradition and nutritional science in the modern food chain., American Farm School. 190-200.
- 2020 *Báti: Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon.* In: SIC ITUR AD ASTRA: 72 pp. 25-48.
- 2020 *Báti: A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata* In: Cseh, Fruzsina; Mészáros, Csaba; Borsos, Balázs (szerk.) Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században. Budapest, Magyarország: L'Harmattan Kiadó, MTA BTK Néprajztudományi Intézet. 241-260.
- 2020 *Báti – Umbrai: Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939).* Ethno-Lore: A magyar tudományos akadémia néprajzi kutatóintézetének évkönyve XXXVII: p55-96.

### **Editor activities**

- 2005 Báti Anikó-Berkes Katalin-Elter András-Nobilis Júlia (szerk): Parasztélet, kultúra, adaptáció. Budapest, Akadémiai.
- 2010 Bali János-Báti Anikó-Kiss Réka (szerk): Inde Aurum-Inde Vinum-Inde Salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára. Budapest, ELTE BTK-MTA NKI.
- 2010 Báti Anikó-Csoma Zsigmond-Mészáros Márta (szerk.): Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai táplálkozáskultúrában. Studia Caroliensia (11), 4.
- 2011 Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. I. Documentatio Ethnographica. 26. szerk.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest.
- 2012 Belényesy Márta: Fejezetek a középkori anyagi kultúra történetéből. II. Documentatio Ethnographica. 29. szerk.: Báti Anikó, L'Harmattan-MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest

- 2012 Ethno-Lore. MTA BTK Néprajztudományi Intézet Évkönyve 2012. XXIX. Szerk.: Báti Anikó-Sárkány Mihály
- 2014 Báti Anikó–Csoma Zsigmond szerk.: Középkori elemek a mai magyar anyagi kultúrában. Budapest: Agroinform Kiadó.
- 2017 Báti, Anikó (szerk.) Acta Ethnographica 2017/2 vol. 62. A tematikus blokkhoz vendégszerkesztő: Anikó Báti A tematikus blokk címe: Organic Farm, Organic Food Steps Towards a Sustainable Agriculture (with Hungarian and Slovenian Examples) 267-388.
- 2013-2021. Ethnographia folyóirat szerkesztője
- 2013-tól az Életmód és tradíció intézeti kiadvány sorozatszerkesztője:
- 2013 Paládi-Kovács Attila: Munkák, emberek, hiedelmek a Bódva mentén. Életmód és Tradíció 11. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK.
- 2014 Szilágyi Miklós: Zsákmányolók és Zsákmányaik. Történeti néprajzi dolgozatok a vadásatról, vadfogásról és a természethasznosítás egyéb formáiról. Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 12.
- 2014 Cseh Fruzsina: A kerékgyártó mesterség múltja Magyarországon. Szerk: Báti A. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Intézet. Életmód és Tradíció 13.
- 2015 Karácsony-Molnár Erika: Dúsgazdagolás. Egy székelyföldi farsangi dramatikus játék. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 14.
- 2016 Mód László: Ártéri szőlőskertek az Alsó Tisza-mentén. Szerk: Báti A. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 15.
- 2018 Báti Anikó: Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról. Szerk: Cseh Fruzsina. Budapest, BTK Néprajztudományi Intézet. Életmód és tradíció 16.
- 2015 Muskovics Andrea Anna: Buda-vidék préház- és pincekultúrája. Építészeti és társadalomnéprajzi megközelítés (XIX–XX. század). Szerk: Babai Dániel. Budapest, BTK NTI. Életmód és Tradíció 17.
- 2021 Balogh Balázs-Fülemile Ágnes: Történeti idő és jelenlét. Néprajzi tanulmányok Kalotaszegről. Szerk. Báti A.-Klamár Zoltán. Életmód és tradíció 18.
- 2021 Schwarcz Gyöngyi: Lokalitas, etnicitás, gazdaság. Szerk: Balogné Tóth Katalin. Budapest, BTK NTI. Életmód és tradíció 19.

### **Exhibitions**

2000 Rózsaszentmárton, Hungary, permanent local exhibition

2019 Kiállítás a kiállításban. Rózsaszentmárton

### **Professional talks, papers**

- 2010 *Báti: Sütemények: megújuló receptek.* Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. Magyar Néprajzi Társaság és a Kiskun Múzeum, 2010. május 26-27. Kiskunfélegyháza.
- 2012 *Báti: The return of the wood-fired baking oven.* SIEF 19th International Ethnological Food Research Conference. Lund, Svédország, 2012. aug. 15-18. The Return of Traditional Food.
2013. *Báti: 'Healthy' and 'Unhealthy' food culture in contemporary Budapest (Hungary).* Varsó, Lengyelország. 2013. június 5-9. University of Warsaw, Department of Ethnology and Cultural Anthropology által szervezett 3. Annual Health in Transition. Challenges Of 21st Century: Past, Present And Future Of Medicine And Health Care In Post-Socialist World(s)
- 2013 *Báti: Ételmegvonás: böjt, diéta, evészavar.* In: Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület konferenciája: A test a társadalomban. Sümeg, 2013. augusztus 22–24.
- 2014 *Báti: A cooking know-how: virtual and personal transmission of skills (A Hungarian example)* In: SIEF 20th International Ethnological Food Research conference. Food and Internet. Lodz, Lengyelország, 2014.09.02-2014.09.06

- 2015 *Báti: Nemzedékváltás a konyhában. Esettanulmány egy gasztro-blogger példáján.* In: Családi kapcsolatok szokásrendszere konferencia. ELTE Néprajzi Intézet, Budapest.
- 2015 *Báti: Traditional Food as Symbol of the Past in Modern Hungarian Food Culture.* In: The Social Meaning of Food. Budapest, 2015. június 16-17. MTA Szociológiai Intézet
- 2016 *Báti: Organic Farm: A Chance for Renewal. (An Example from North-Eastern Hungary).* SIEF 21st Ethnological Food Conference. Place of Food Production. Origin, Identity, Imagination. 2016. aug 31-szept. 2. Heidelberg, Németország.
- 2018 *Báti: Egy hagyományos munkáskerület, pestersébeti társasházi konyhák. A munkáskultúra és az ipari táj átalakulása a rendszerváltás utáni Kelet-Közép-Európában.* Helyszín: Eger. Időpont: 2018. szept. 20-21
- 2018 *Báti: A renewal program for school food (Budapest, Hungary).* In Patricia Lysaght–Antonia Matalas: Tradition and nutritional science in the modern food chain. 11-12. A konferencia címe: SIEF 22nd International Ethnological Food Research Conference. Tradition and nutritional science in the modern food chain. Helyszín: Kalamata, Görögország. 2018. szept. 26-29.
- 2020 *Báti: The impact of school meals on food culture and health in Hungary.* In: Az Orosz Orvosantropológiai Társaság online konferenciáján: VIII. симпозиума Ассоциации медицинских антропологов «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ НА ПОРОГЕ ТРЕТЬЕГО ДЕСЯТИЛЕТИЯ XXI ВЕКА: ОСНОВНЫЕ ИТОГИ, НОВЫЕ ИДЕИ И ПЕРСПЕКТИВЫ. Moszkva, 2020. 10. 15-17. online
- 2021 *Juhász – Báti: Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások]* In: IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНТЕРДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ СИМПОЗИУМ «МЕДИЦИНСКАЯ АНТРОПОЛОГИЯ ПЕРЕД НОВЫМИ ВЫЗОВАМИ: МИР, ЛЮДИ, ЗНАНИЯ И КУЛЬТУРЫ В ЭПОХУ ПАНДЕМИИ. Moszkva, Oroszország, 2021. 10. 17-19. online
- 2022 *Báti: A közétkeztetésről néprajzos szemmel. Az NKFIH kutatás kérdései és válaszai. A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* Budapest, HTK, 2022. június 21-22
- 2022 *Báti: The role of school food in Hungarian food culture.* Conference on School Meals. Western Norway University of Applied Sciences, Food and Meals in Kidergarden and School Research Group (Norvégia, Bergen, 2022. június 9-11.),
- 2022 *Báti: How can be school food tasty, healthy, popular, attractive and exemplary? A case study in Budapest (Hungary).* SIEF Food Research Group: Food, People and the City. Comparative perspectives, MAS Museum, Antwerp, Belgium, 2022. szeptember 22-24.)
- 2022 *Báti: Sustainability and public catering.* CHARMEU nemzetközi mesterképzés mobilitási hét, Budapest, OGYÉI.
- 2022 *Báti: A gyermek közétkeztetés interdiszciplináris vizsgálata. Egy budapesti példa.* Magyar Táplálkozástudományi Társaság Vándorgyűlése, Szeged, 2022. október 20-22.
- 2022 *Báti: Gyümölcsfogyasztás a mai iskolás korú gyermek körében. A menza vizsgálat tanulságai.* Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra Szakosztály által rendezett Csoma Zsigmond emlékülés
- 2022 *Báti Anikó–Juhász Katalin: Ételrendszer-elemek az örökségmegőrzés, örökségképzés és az önreprezentáció gyakorlataiban.* A BTK NTI keretében futó ELKH SA-35/2021 Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás című kutatási projekt keretében megrendezett konferencia.

## **Social activities**

### **Membership, ranks**

1997- Member of the Hungarian Ethnographical Society

2009- Secretary of the Material Culture Section of Hungarian Ethnographical Society

2011-től Member of the Public Body of the Hungarian Academy of Sciences

2015-től Secretary of the Hungarian Ethnographical Society  
2015-től Member of the Hajnal István Society  
2018-től Member of the SIEF  
2022-től Member of the Hungarian Society of Nutrition