

## A nagylétai vízi vágóhíd



# TARTALOMJEGYZÉK

	<b>oldal</b>
Tartalomjegyzék	2.
Létavértes	3.
Bevezetés	4.
A mesterré válás útján	5.
Állatkereskedelem	6.
Vásárok Nagylétán	6.
A vágóhíd	7.
A hentes-mészáros helye a közösségben	11.
A vágóhíd műszaki leírása	12.
Szerkezeti leírás	13.
Német nyelvű ismertető	14.
Adatközlők, felhasznált irodalom	15.

***Címlapon a vízi vágóhíd látképe***  
***(Fotók, rajz: Turóczy Barnabás, Szima Betti)***

*Szerkesztette: Turóczy Barnabás - Létavértes Városi Önkormányzat Polgármesteri Hivatala*

## Létavértes

A hangulatos kisváros a Nyírség és az Érmellék találkozásánál, erdőkkel és ligetekkel övezett szép természeti környezetben fekszik. A 24 km-re lévő Debrecenből vasúton közvetlenül, közúton pedig öt irányból is megközelíthető. A tömegközlekedést 18 távolsági autóbuszpár és helyi járat biztosítja.

**2004. júliusától** határátkelőhely a romániai testvértelepülés Székelyhíd felé.

Első írásos említése a XIII. századból származik, de a véletlenszerű leletek tanúsága szerint már a csiszolt kőkorszakban lakott hely volt. Erdély felől itt vezetett át az országos sóút, a hadút. Nagyléta 1712-1871 között mezővárosi rangot viselt. Itt élt az Irinyi család. Idősebb Irinyi János, korának neves gazdatisztje. Fiai: János, a zajtalanul gyulladó gyufa feltalálója, József, az 1848-as magyar forradalom és szabadságharc jeles alakja.

A trianoni szerződéssel a lakosság elveszítette termőföldjének 40 %-át, és megszakadt a korábbi nagyváradi orientáltság. 1920-1955 között járási székhely. Nagyléta és Vértes önálló települések 1970-ben történt egyesülésével létrejött Létavértes 1996-ban visszanyerte városi rangját. 1992 óta az „Erdőpusztai Önkormányzatok Települései Társulásának központja

A lakosság lélekszáma meghaladja a 7300 főt. Döntő többségük jövedelme a mezőgazdaságból (búza, kukorica, burgonya és zöldségfélék termesztéséből) származik. A következetes fejlesztés eredményeként Létavértes jól kiépült infrastruktúrával rendelkezik, több intézménye térségi feladatot lát el. 2004. január 1-től a Létavértes -Derecske statisztikai kistérség központja

Itt található az ország egyetlen, élővíz fölé épített **vízi vágóhídja**, benne a hentes- és mészáros mesterség eszközei láthatók. A szőlőskertek 100-150 éves pajtái a népi építészet látványos, védett emlékei.

Figyelemre méltó a nagylétai görög katolikus egyház (Károlyi u. 3) egyedi elrendezésű ikonosztáza, üvegmozaik ablakai. Szépen helyreállított műemlék jellegű épületek: a nagylétai (Árpád tér) és vértesi (Kassai u.) református templomok, a vértesi görög katolikus templom (Bács u.). A város főterén található Kossuth Lajos szobra, a Szent István díszkút, a Mátyás király ivókút.

A település északi határának jelentős része a Hortobágyi Nemzeti Park természetvédelmi területéhez tartozik. Itt található a Piremon Kisvállalat Pihenőközpontja, ahol gyalogos- és lovastúrákat, lovaglást, szálláshelyet és étkezési lehetőséget kínálnak a vendégeknek. Kora tavasztól késő őszig díjugrató és fogathajtó megyei, országos és nemzetközi versenyek helyszíne.

2004-ben került átadásra az Irinyi arborétum. A sétányok mellett 1200 féle fa és cserje tekinthető meg, s a csobogóval megépített kis tó szolgálja a látogatók felüdülését.

Évenként visszatérő rendezvények: **Városnap:** június utolsó, vagy július első hétvégéjén, **Szüreti nap:** szeptember harmadik hétvégéjén.

Az önkormányzat honlapja: [www.letahiv.hu](http://www.letahiv.hu)

[www.letavertes.hu](http://www.letavertes.hu)

## *Bevezetés*

Az állattartó magyarság körében már a honfoglalás előtti időkben kialakulhatott az állatok vágását végzők szűk rétege. A feudalizmus korában az árutermelés fokozatosan élre tört, mind nagyobb számban jelentek meg a városokban, mezővárosokban húsvágók, húskimérők.

A háziállatok levágása és a húsfeldolgozás részben máig házi munka, részben az élelmiszeripar egyik legkorábban kialakult ágazatának alaptevékenysége.

Az állatok vágását, a húsfeldolgozást a hentesek és a mészárosok végzik. A mészárosok az iparosság egyik legrégebbi és legjelentősebb rétegét alkotják. A mészárosok a XIV. században a legerősebb, elsőként szerveződött céhekbe. A mészárosok gondoskodtak a vágóállatok beszerzéséről, levágásáról, feldolgozásáról és a hús forgalomba hozásáról.

Szakképesítésüket az 1874. XX. tc. 25.§. szabályozta. Szaktudásuk jelképe, cégérük az ökörfő, vagy a szarvasmarhavágás legfontosabb eszköze a bárd.

A hentes mesterek sertésvágással és értékesítéssel foglalkoztak. Magyarországon a hentesség a XIX. század elejéig kontármunkának számított, csak az 1884. évi XVII. törvény kötötte szakképesítéshez.

Az 1872. évi VIII. tc. vetett véget a céhvilágnak, helyébe az ipartársulat lépett. Az ipartársulatok az ipartestületekbe olvadtak be. Nagylétán is működött ipartestület, melynek élén az 5 évre választott elnök állt.

Az iparos feleségek asszonyegyletet alakítottak, így segítették a betegeket, rászorulókat.

A község iparosainak többsége az iparos rétegen belül házasodott, igaz nem minden esetben szakmabelivel.

Az ipartestületek az államosításig funkcionáltak, amikor a szakszervezetek vették át az érdekképviselőket.

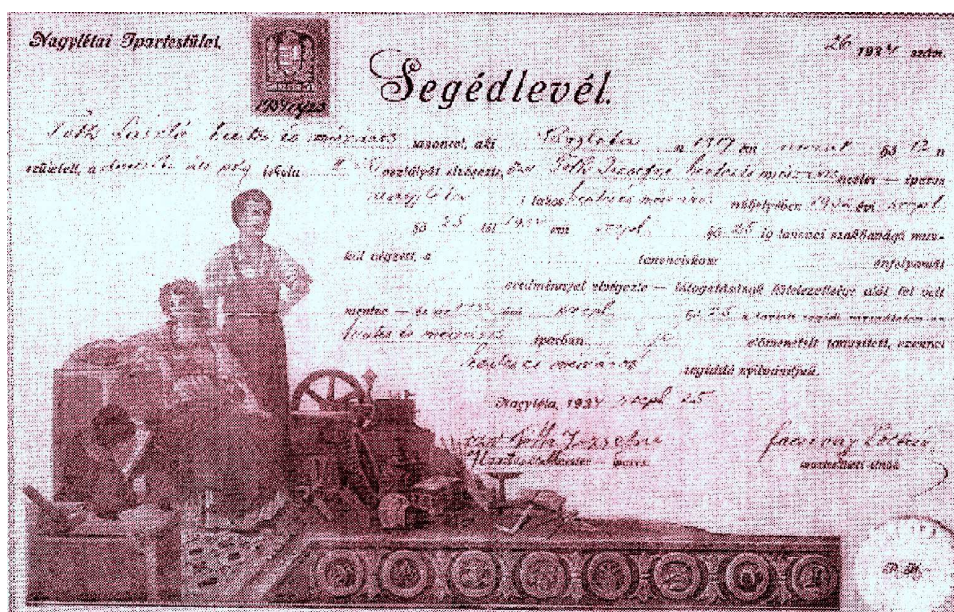
Nagylétán 1904-ben létesítették a vágóhidat, amelyet közvetlenül élővízfolyás fölé építettek és 1975-ig használták eredeti funkciójának megfelelően. Az egykori vágócsarnokban ma már kiállító terem működik, ahol megtalálhatók mindazok az eszközök, berendezési tárgyak, dokumentumok, amelyeket a hentesek-mészárosok munkájuk során használtak.

Hálával gondolunk **Gecse Lászlóra**, a létavértesi Városi Könyvtár néhai vezetőjére, akinek kitartó és áldozatos fáradozásával, az EDITÉKA- és a Létavértesért Alapítvány, az Önkormányzat és a SILVANUS Erdőtársulás támogatásával, Újváry Zoltán professzor szakmai segítségével 1998-ban, az ETHNICA kiadásában megjelenhetett **Pántya Julianna: A nagylétai vízi vágóhíd** című dolgozata.

*Létavértes, 2005.*

## A mesterré válás útján

A hentes –mészáros inasok gyakran a mészárosok fiai közül kerültek ki, a családokban apáról fiúra szállt a mesterség (Tóth család). Már 8-10 éves koruktól segítettek édesapjuk műhelyében. Az elemi iskola befejezés után **tanonc**nak szegődött el az, aki ezt a mesterséget választotta. Inasnak sem volt könnyű bejutni. A szülőkön kívül két ipartestületi tagnak is jót kellett állni a gyerekért. Az inas nem kapott pénzt, sőt még a szülők fizettek szülők az ipartestületnek, vagy a mesternek.



A **Tanonc-szerződés** jogokat és kötelezettségeket egyaránt tartalmazott, valamint szabályozta a felek közötti viszonyt. Az inast két évre szegődötték. Ha már eléggé ismerte a mesterséget, akkor felszabadult és segéd lett. Az ipartestület **segédlevelet** állított ki a tanuló részére, aki egyben megkapta a **munkakönyvet** is.

Ennek alapja a Tanonc-szerződés és a szakvizsga volt. A mészáros segédnek legalább négy évet kellett szolgálni valamely mester mellett ahhoz, hogy mesterré fogadják.

A mesterré válás alapfeltételét a remek készítése jelentette, ami mészáros esetében egy ökör levágásából és feldolgozásából állt, meghatározott ügyességi kívánalmakkal bővítve. A sikeres vizsga bizonyítványként kiállított, oklevéllel rendelkező, újonnan avatott mestereket az ipar a szakemberei közé szinte minden esetben ünnepélyes formák között fogadta be.

A mezővárosokban és a falvakban még a legújabb korban sem tudott megélni a hentes, ezért ezeken a településeken – Nagylétán - a XIX. századi ipartörvények után egyesült a hentes- és mészáros ipar.

## Állatkereskedelem

A tehetősebb mészárosok alkalmanként több növendék állatot vásároltak meg, amit felárral adtak tovább. Tehát nemcsak az állat húásával, hanem az élőállatokkal is kereskedtek.

A Bécs felé vezető utat a **mészárosok útjának** nevezték, ugyanis rajta a szürkemagyar vágómarhák ezreit terelték a nyugat-európai piacokra. A híres marhafelhajtó utak jelentős állomásai között, említhető Nagyléta is. A marhafelhajtó utak jellemzői, hogy feltűnően szélesek, meghatározott szakaszait legelők övezték. A találkozási csomópontoknál csárdák, karámok épültek.

A nagylétai hentések-mészárosok többnyire a helyi parasztgazdaságoktól, vagy vásárokon szerezték be a szükséges vágóállatokat. A létai parasztok állattenyésztésre szakosodtak, hiszen a település földrajzi adottsága takarmánytermesztésre kiválóan alkalmas.

Sertéshízalásra elsősorban az 1750-es években a községbe a mai Románia területéről betelepülő román lakosok specializálódtak.

## Vásárok Nagylétán

### avagy gazdasági és társadalmi események a községben

A kereskedelem és az állatvágások szempontjából Nagyléta kedvező helyen feküdt, Erdély kapujában.

Jelentős utak haladtak keresztül a településen. Az egyik az északi országos **sóút**.

Az Aranybula rendelkezései szerint csak Szegeden és Szalacson lehetett sóraktár. Szalacs az Érmellék egyik helysége: akkor városa. Szalacsról Szolnok felé Nagylétán keresztül vezetett a sóút.

A másik az állami **hadiút**, állomásai: Nagyléta, Székelyhíd, Margita.

1397-ben a községet Zsigmond királytól árverésen vásárolta meg Marczaly Miklós temesi ispán és 1688-ig mindig egyetlen hatalmas nagyúr Báthoryak, Rákóczyak birtoka volt. Védelmük alatt mezővárosi jellegű fejlődés indult meg vásártartás és vámszedés jogával.

A rendszeres heti állatvásárok napja a XIX. században a vasárnap – *sertésvásár*, és a hétfő – *baromvásár*- volt, majd pedig az állatvásárt összevonva ez a csütörtöki napra tevődött át.

Emellett évente két alkalommal, tavasszal és ősszel – nagyvásárt is tartottak a községben, amin a környező települések lakosai szép számmal vettek részt, jószágaikkal és különböző portékáikkal.

## A vágóhíd

A feudalizmus korában a húskimérés joga a földesurat illette meg. Ő nyitvatott megfelelő számú mészárszéket és építtetett vágóhidat.

Nagylétán is így volt, ahol az épületeket a mészárosok évente kialkudott árendáért bérelték. A bérleti díj összege az épület felszereltségétől és a forgalomtól függött.

A XX. századig a vágóhíd gyakran víz fölé épített valóságos hídlás volt, innen ered az elnevezése.

**Nagyléta** községet a Kálló II. főfolyás, ismertebb nevén a Zimberi szeli át.

1904-ben téglaboltíves alapra, Közvetlenül élővízfolyás fölé épült, az akkor még Nagyléta község közvágóhídja. Az építmény alapterülete kb. 70 m<sup>2</sup> (10, 7x7, 5m.)

A Monarchia korában a henteseknek és mészárosoknak szóló hivatalos ajánlás:

*„A közellátás biztosítására vágóhíd víz fölé, vagy víz mellé építtessék...”*



A víz fölött a tisztítást könnyebben elvégezheték.

Az országban ez az egyetlen élővíz fölött álló vágóhíd, melyhez hasonló – de vízpartra épített – csak egy van, a *tatai nádfedeles építmény*, így méltán nevezhetem a nagylétait a népi építészet ritka emlékének

Az épület tervezését és kivitelezését egy Erdélyből származó mester végezte, akinek a neve mindmáig ismeretlen. Mire az építési munkálatok befejeződtek, elméje megromlott és önnön kezével vetett véget életének.

A vízfolyást a két főfal alapfalán támaszkodó acélgerendák közötti *poroszsüveg boltozatos* szerkezet hidalja át.

A padlóburkolat simított beton, központosan két vasrostélyosra lejt, amin keresztül a vágások közben lecsurgó vér és az előforduló haszontalan melléktermékek a vízbe kerültek, a halak táplálékául szolgáltak.

Elmondás szerint a vágási napokon kóbor ebek halásztak a *húsos vízben*.

Az épület földeme a belső tér fölött *függesztőműves fafedélszéken* elhelyezett teli deszkázaton hódfarkú cserép.

A falak és a tetőszerkezet közötti részt, ún. ereszalatti nyílást deszkával borították, amire higiéniai okok miatt volt szükség, így a nyíláson keresztül nem juthatott be a por a vágócsarnokba, a húsrá.

A sérült nagytestű állatok a szállítóeszköztől különösebb erőfeszítés nélkül kerülhettek a vágócsarnokba.

A vágóhíd udvarán található a szarvasmarhák lekötésére szolgáló derékszögű *marhalekötő prémfa*, mellette a szalmatároló és a kobzott terméket tároló szín.

Az épület eredeti rendeltetésének megfelelően a hetvenes évek második feléig folyamatosan működött.

A szakma helyi képviselői: *Csiszár József, Koroknai Imre, Nagy Bálint, Tóth László, Tóth József*, akinek fiát és unokáját is Józsefnek hívják és a családon belül tovább öröközték a mesterséget.

Heti rendszeres időközökben többnyire sertést és szarvasmarhát, szüret idején juhot vágtak, biztosítva ezzel Nagyléta húsellátását.

**A vágócsarnokban** – amely 1985. decemberétől ki állítóterem – megtalálhatók a Tóth –család írásos dokumentumai, a ma már kevésbé használt eszközök, melyek egy elmúlt világ hangulatát hozzák vissza, és ezeken keresztül a jelenkor nemzedéke is megismerheti a korabeli hentes-mészáros mesterek munkáját.

A kis- és nagyvágóállatok heti vagy folyamatos vágása a koplalással kezdődött, ami azt jelentette, hogy az állatokat vágás előtt legalább egy nappal már nem etethették, hogy a bendőjük kiürüljön.



4-5%-ot le kellett vonni a súlyból, ezt *apadónak vagy csöndőnek nevezték*.

A vágóhídon egy állatorvos teljesített szolgálatot, aki csak a járatlevél ellenében engedélyezte az állatok vágóhídon történő levágását. Kimérés előtt minden esetben vizsgálatot tartott.

Fertőző betegségben szenvedő, illetve emberi fogyasztásra alkalmatlan állat húsa elkobzásra került, amit kezdetben a falu szélén található dögtérre, a későbbiek folyamán az állati fehérje feldolgozó üzembe szállítottak el.



A lábasjóságokat orrkarika segítségével vezették a vágócsarnokba, ahol *letaglózták*. Az állat szarvára kötött kötéllal a fejét leszorították és a *taglóval* vagy kisebb állat esetén a *kontyos fejszével* a szarva közé, csaptak. Ez után a mészáros a csizma szárából elővett *szűrőkéssel* átvágta a marha nyaki fő ütőerét, hogy a vér elfolyjon. Ezt *vérítésnek* neveztek.

A földön fekvő marha nyúzását a két hátsó lábánál kezdték el, majd kampót akasztottak bele és a *racsni felvonóval* húzták fel a tetőszerkezet fagerendájára.

Nem csak szarvasmarhák, hanem juhok és sertések vágásánál is alkalmazták, mert a függő állat jobban kezeire esett a mesternek.

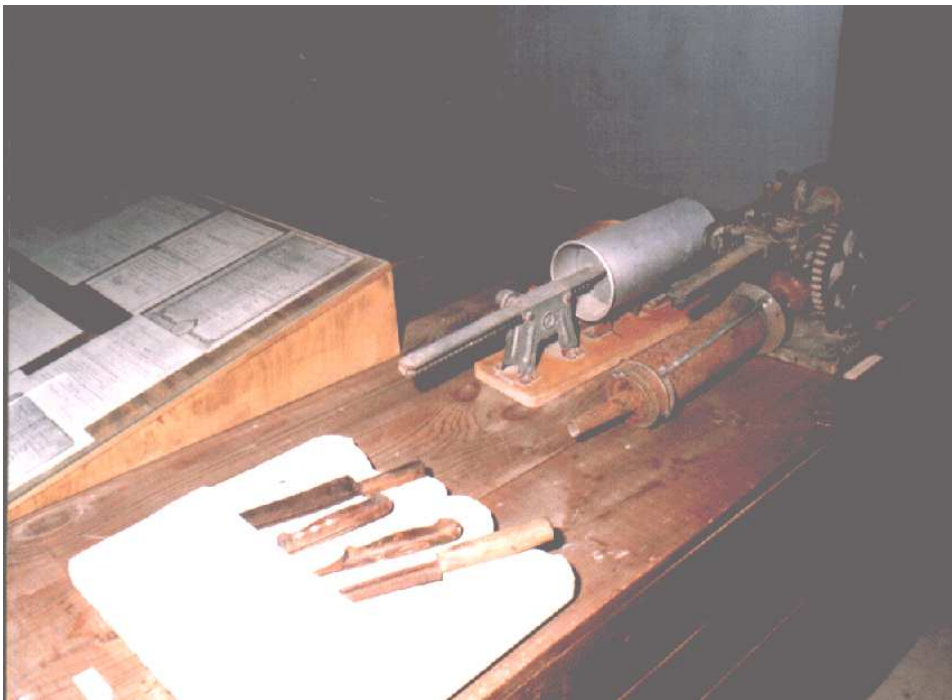
Az állatok bőrét a mészáros a tímárnak adta el, aki csak a hibátlan bőrt vette át.

A sertések leütése a *kontyos fejszével* történt. A hentes átvágta az aortát a szűrőkéssel, aminek a pengéjén csatornaszerű bemélyedés van a vér kivezetésére. A *perzselés* elengedhetetlen kelléke a száraz búza. A perzselés a szabadban történt, a sertést hasra fektették, lábait kinyújtóztatták, hogy a perzselés során így merevedjen meg.

A parazsat gyakran forgatták a villával, hogy a bőr szépen piruljon. A megperzselt disznót a vágócsarnokba *saroglyával* vitték és megpucolták, a szőr növéseinek irányában *kaparó késsel, súrolókefével*, „fehérre” sikálták. A szalmával való perzselést a *dobos sertésperzselő* majd a *gázperzselő* váltotta fel. A dobos sertésperzselő kézi eszköz faszén vagy tengeri csutka meggyújtásával, fújtatóval működik, s a belőle kicsapódó lángcsóva perzselte le a sertés szőrét. Tiltott időszakban, az ólban feltűnés nélkül tudtak vele dolgozni.

Különböző méretű és rendeltetésű kések (*kaparó, nyúzó, csontozóké*) voltak a hentes-mészáros legfontosabb szerszámai.

A kések élezését a hentes-mészáros vagy saját maga végezte – fenőkővel, négy lábon álló kézi hajtású köszörűkővel, vagy vándorköszörűsökkel végeztette.



Az állatok bontásához, darabolásához a késeken kívül a *bárdok* is segítségül szolgáltak- *hasítóbárd, tőkebárd*.

A bontás során a húsokat – kezdetben a marhát *ötödölték*. Újabbban negyedelnek: kétnegyed eleje (szegy, tarja, lapocka) kétnegyed hátulja (comb, hátszín, rostélyos). A mesterséget tanult hentesek és a falusi *böllérek* munkája abban különbözött egymástól, hogy a böllér a fekvő disznót bontotta fel, sonkát és orját vágott ki belőle, ezzel szemben a hentes a horogra akasztott disznót kettéhasította és *karmonádlit* (gerinc fél bordával) vett – fateknőbe tették.

A fél vagy negyed borjú, marha, sertés súlyának megállapítására az egyedi kivitelezésű *vágóhídi függőmérleg* szolgált.



Lényegében a gerendára felfüggesztett fémből készült szerkezetről, van szó, amelynek egyik részén a húsakasztó villa, másik részén a kiegyenlítő golyó található.

A vágóhídról a lemért fél vagy negyed részeket a hentes-mészáros házához szekérral szállították el. A szekérderékba 1, 5m széles, 2, 5m hosszú gyékényszőnyeget fektettek, melyre fehér gyolcs vagy vászon szállítóruga került és erre helyezték a húst.

### **A hentes-mészáros helye a település közösségében**

A mészárosok minden időben előkelő mesterségnek számított. Társadalmi helyzetüket tekintve a falusi értelmiség és a parasztság között helyezkedtek el, többnyire paraszti módon éltek.

A nagylétfai közösség vezetésében a helybeli hentes-mészáros családok tagjai jelentős tisztségeket töltöttek be:

Csiszár József a helyi ipartestület vezetőségi tagja, Tóth Béla községi jegyző. A társadalmon belül megbecsülés övezte őket, nagy ismeretségi körrel rendelkeztek.

A létai hentes-mészáros családok vizsgálata során megállapítható, hogy a mesterek jól éltek, gyermekeiket taníttatták, akik értelmiségi pályára kerültek.

A mesterség mellé szántóföldet és szőlőterületet is szereztek, így családjuk számára földdel is biztosították a megélhetést.

A falvakban még az 1920-as években is a legfőbb érték a föld volt, és ennek jogán az állattulajdon.

Az 1970-es évektől bekövetkezett nagymértékű technikai fejlődés és a nagyüzemi vágás térnyerésének következtében a vágóhidak komplex feldolgozó üzemekké

alakultak, alapvetően megváltoztatva ezzel a hentes-mészárosoknak, ennek a régi mesterségnek az arculatát.

## A vágóhíd műszaki leírása



Épület tulajdonosa: Létavértes Városi Önkormányzat. 4281 Létavértes, Kossuth u. 4.  
Épület hasznosítója: **Létavértes Városi önkormányzat.**



Műemléki védetség fokozata:  
Műemlékjellegű MJ. védetség határozat  
száma **13752/1983.**

Nyilvántartási törzsszáma az OMVH- nál:  
**9542**

A műemlékjellegű épület címe: **4281  
Létavértes, Debreceni u. 36.**

Helyrajzi száma: **1043, 1044/2**

**Hasznosítása:** Hentes-mészáros szakma  
szerszámainak, eszközeinek kiállító –  
bemutató terme, az eredeti védett  
állapotnak megfelelően.

**Az építés éve: 1904. év**

## Szerkezeti leírás:

**Alapozás:** nagyméretű téglá mészhabarcsba falazva

(Az 1980-as években szakaszos alábetonozással megerősítve)

**Lábazat:** nagyméretű téglá, javított mészhabarcsba falazva, az 1980-as években megerősítve, salétromos elporladt téglák kivésésével, kicserélésével)

**Szigetelés:** nem készült.

**Felmenő falazat:** nagyméretű téglá, mészhabarcsba falazva.

**Tetőszerkezet:** függesztőműves tetőszerkezet

**Tetőfedés:** hódfarkú cserépfedés

**Homlokzatvakolat:** simított alapvakolat, fehérre meszelve

**Belsővakolat:** simított alapvakolat, fehérre meszelve

**Nyílászáró szerkezet:** ácsolt ajtótokkal és ajtólapokkal

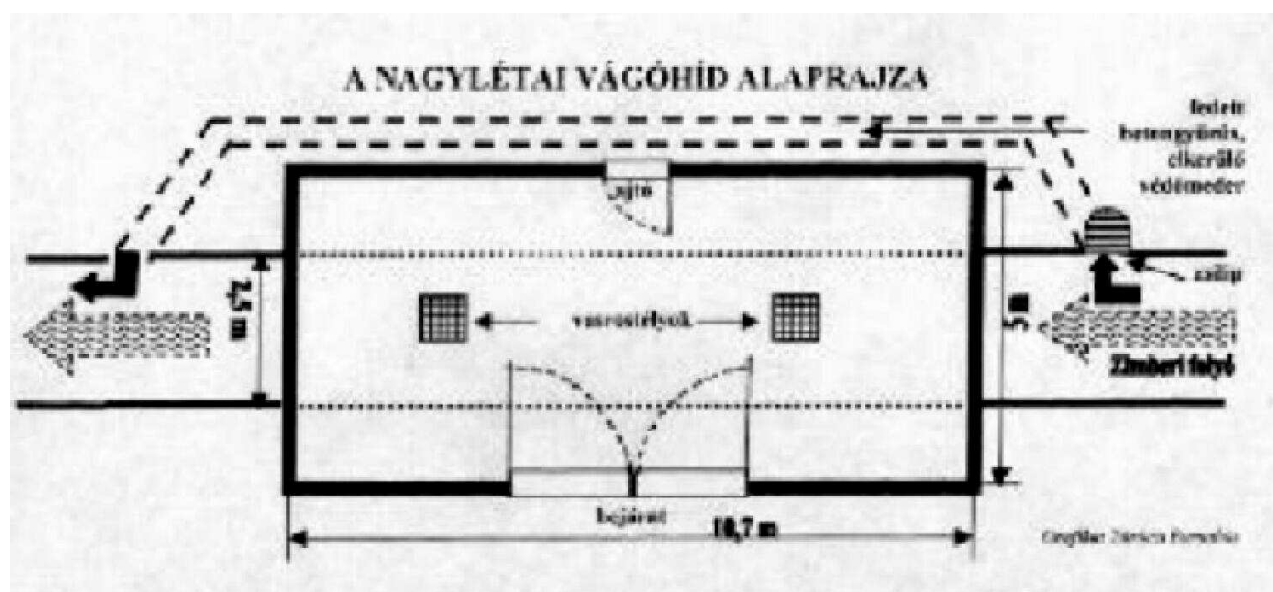
**Burkolat:** cementsimítás, aljzatbetonra történő felhordással

**Védett épülethez tartozó melléképületek, melléklétesítmények:**

**Külső kerítés:** fenyőlécből készült alap-, fedőmázolással ellátva.

**Melléképület:** fa szerkezetű

**Külső udvar**



## ***Der Schlachtof über dem Fluß***

*Der Schlachthof über dem Fluß in Nagyléta wurde im Jahre 1904 gebaut. Er ist eines der schönsten Werke der volkstümlichen Baukunst und das Besondere ist, daß er auf beiden Seiten des Ufers ruht. Bis 1975 war der Schlachthof in Betrieb, und jetzt dient er als Museum für Metzgerei. In der Halle finden die Besucher alte Lehrwerträge, Arbeitsbücher, Meisterprüfungszeugnisse und andere Dokumente, ebenso wie Gerätschaften z. B. Fleischermesser und Fleischersägen, mit denen die Fleischer gearbeitet haben.*

*Das Schlachten der Viehs und die Fleischverarbeitung gehören bis heute zu den ältesten Grundtätigkeiten der Fleischerindustrie, ausgeübt durch den Metzger oder auch Fleischer genannt. Die Schlachterzunft wurde schon im 14. Jahrhundert gegründet. Zeitgenössische Dokumente über die Schlachterzunft in Nagyléta stehen uns leider nicht mehr zur Verfügung.*

*Im 19. Jahrhundert übernahm die Handwerksinnung die Aufgaben der Zunft. Hierzu gehörte die Ausbildung vom Lehrling bis zum Meister, die Überwachung des Handels und die Lizenzvergabe für Handel mit Schlachttieren und Fleisch. Bis zur Verstaatlichung hat die Fleischerinnung in Nagyléta funktioniert und hierbei das Ausbildungssystem streng überwacht.*

*Besondere Geschäftstüchtigkeit mußten die Metzger haben, denn sie hatten zur Aufgabe, nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit lebenden Tieren, die sie bei der örtlichen Bauernwirtschaft und auf dem Tiermarkt kaufen, zu handeln. Die Vermarktung mit Schlachttieren und Fleisch durfte man nur mit einer entsprechenden Ausbildung und einer Handelslizenz ausüben. Die Konzession wurde vom Stuhlrichter herausgegeben. Dadurch wurde Fälschungen vermieden.*

*Neben dem ehrwürdigen – Schlachtof über dem Fluß – ist ein moderner Verarbeitungsbetrieb entstanden, welcher die Lieferung der Köstlichkeiten aus Fleischprodukten in Zukunft sichert.*

## **ADATKÖZLŐK:**

---

DR. ALBERT BÉLÁNÉ CSISZÁR MAGDOLNA, Debrecen  
JENEI JÓZSEFNÉ TÓTH ERZSÉBET, Létavértes  
KISS IMRE, Létavértes  
ÖZV. PÁNTYA GÁBORNÉ ÚJVÁROSI JULIANNA, Létavértes  
SZIMA JÁNOS, Létavértes  
TATOS JÓZSEF, Létavértes  
TÓTH BÉLA, Létavértes  
TÓTH JÓZSEF, Létavértes  
TÓTH JÓZSEFNÉ SIPOS ANNA, Létavértes

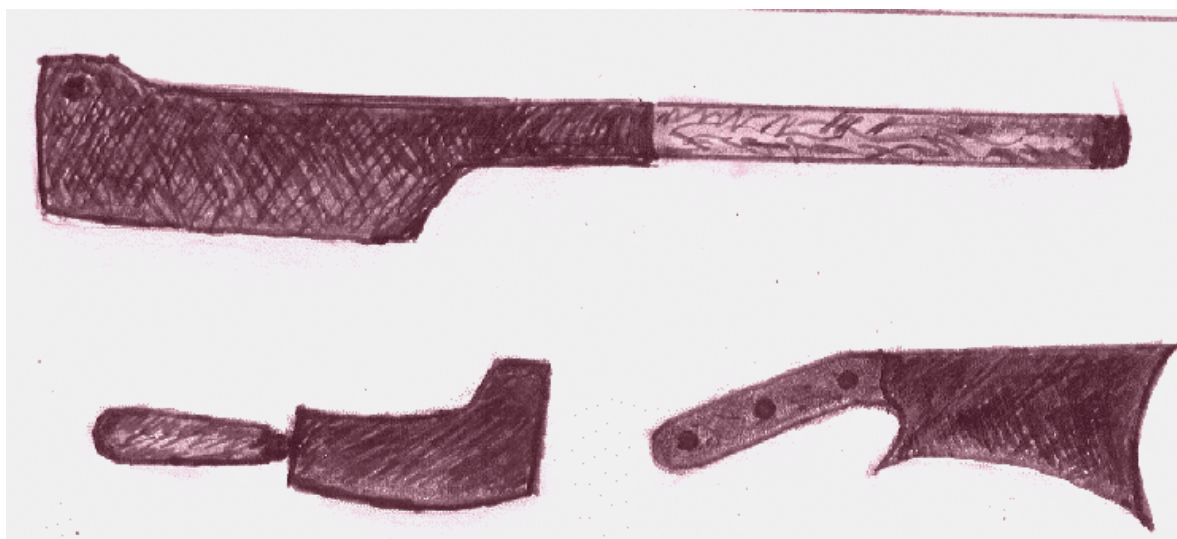
## **FELHASZNÁLT IRODALOM:**

---

BALÁZS LAJOS: A szalonna és a háj szerepe Nádudvaron a XIX. században. *Ethnica*. LXXIX. 593-597.(1968)  
BELLON TIBOR: Adalékok a karcagi csárdák keletkezéséhez. In. Szolnok Megyei Múzeum Évkönyve, 127-132. Szolnok (1973)  
BODROGI TIBOR. Mesterségek születése. Budapest (1961)  
DANKÓ IMRE: Magyar vásárok néprajza. In: Magyar Néprajz III. Kézművesség, 672-677. Budapest (1991). Régi vásáraink világa. Debrecen (1992)  
**ECHART FERENC**: Magyar alkotmány- és jogtörténet. Budapest (1946)  
ECSEDI ISTVÁN: Poros országutakon. Debrecen (1925) A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen (1935)  
ERDEI FERENC: A magyar paraszttársadalom. Budapest (1941)  
GYÓRFFY ISTVÁN: Magyar falu – magyar ház. Budapest (1943)  
HAJNAL ISTVÁN: Az osztálytársadalom. In: Magyar művelődéstörténet (szerk: Domovszky Sándor). V. Budapest.  
K. CSILLÉRI KLÁRA: Hússzék, mészárszék, vágószék. *Magyar Nyelvőr*, 488-489 (1957)  
KISBÁN ESZTER: Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. Budapest (1989)  
KISS LAJOS: Vásárhelyi hétköznapiak. Budapest (1958), Vásárhelyi kistükör. Budapest (1964)  
MARJALAKI KISS LAJOS: A miskolci mészáros céh négyszáz éves múltja. Miskolc (1925)  
PALÁDI-KOVÁCS ATTILA: A magyarországi állattartó kultúra korszakai. Budapest (1993)  
**PÁNTYA JULIANNA**: A nagylétai vízi vágóhíd (*Ethnica*, Debrecen, 1998.)  
RICHTER M. ISTVÁN: Az egri mészárosremekelés. *Ethnica*. LVII. 64-66. (1946)  
SELMECZI-KOVÁCS ATTILA: Mészáros és hentesipar. In: Magyar Néprajz III. Kézművesség, 214-220. Budapest (1991)  
SZŰCS JENŐ: Városok és kézművesség a XV. századi Magyarországon. Budapest (1955)  
**TOKAI GYULA**: Nagyléta földje és népe. Vámospercs (1992)  
**VARGA GYULA**: Népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. In: Hajdú-Bihar megyei múzeumok közleményei 52. sz. Debrecen (1993)  
VÉGH JÓZSEF: Táj- és Népkutatás a középiskolában. Budapest (1942)  
**A magyar nyelv történeti- és etimológiai szótára** (szerk: Benkő Lóránd). Budapest, Akadémia Kiadó (1970)



## Az egykori szerszámok rajza (bárdok)



Rajz: Turóczy Barnabás