
MESARSTVO SKOZI OSEBNE IN OBRTNE DOKUMENTE LJUBLJANSKEGA MESARJA

Josip Rozman – izdelovalec kranjskih klobas med
svetovnima vojnama

407

Donacija Slovenskemu etnografskemu muzeju

V oktobru leta 2012 je dobil Slovenski etnografski muzej v dar dragoceno gradivo o mesarski obrti v Ljubljani. Podarili so ga potomci ljubljanskega mesarja Josipa Rozmana. Donacija je sovpadla z dejavnostmi slovenskega gospodarstva, ki si je v tistem času ob podpori etnološke stroke prizadevalo v okviru Evropske unije zakonsko zaščititi kulinarčno posebnost – kranjsko klobaso. Etnolog Janez Bogataj, ki je raziskoval ta prehranski fenomen in o njem celo izdal knjigo, je namreč pri potomcu ljubljanskega mesarja odkril zanimiva pričevanja o izdelovanju in prodaji kranjskih klobas med svetovnima vojnama. Dokumenti, ki jih je našel in so zdaj v Slovenskem etnografskem muzeju, so bili tudi osnova za priložnostno razstavo, ki smo jo odprli 17. januarja 2013 (na dan sv. Antona – meniha puščavnika, zavetnika mesarjev in domačih živali), le mesec dni zatem, ko je bilo tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas na Slovenskem vpisano v register žive kulturne dediščine Slovenije.

Darovano gradivo obsega osebne in obrtne dokumente, nekaj fotografij in reklamni material ljubljanskega mesarja Josipa Rozmana. Med predmeti je dragocen pločevinast reklamni izvesek za Rozmanove kranjske klobase, ki ga je v tridesetih letih 20. stoletja izdelal “specialni artistski atelje za črkoslikarstvo Pristou & Bricelj” iz Ljubljane in je krasil zatrep vrtnega paviljona gostilne “Pri Jerneju” na Sv. Petra cesti v Ljubljani. Za “zgodovino” kranjske klobase in njeno uveljavljanje v preteklosti je nadvse povedna častna diploma z zlato medaljo in odlikovanjem, ki ju je mesar dobil za svoje prekajene suhomesne izdelke na bruseljski kulinarčni razstavi leta 1932. Kakor se je kasneje izkazalo, je imelo to mednarodno priznanje ugoden vpliv na prodajo Rozmanovih klobas doma in zunaj Slovenije. Posebno dragoceno pa je pisno gradivo, med katerim so poslovne knjige, v katerih so zapisani odjemalci oziroma naročniki mesarskih izdelkov ter poštno dostavni vpisniki z naslovniki Rozmanovih pošiljk in navedbami količin dostavljenega blaga.

Življenje in delo Josipa Rozmana

Josip Rozman se rodil leta 1898 v Velikem Mlačevem na Dolenjskem. Po šestih razredih osnovne šole je vstopil v jezuitsko šolo, kjer je ostal do maja leta 1913. Kot petnajstletni mladenič je nato odšel v jezuitski samostan Kalksburg pri Dunaju, kjer se je učil kuharskega poklica. Ko je marca 1916 dopolnil osemnajst let, so ga vpoklicali v vojsko in ga kot vojaka kuharja poslali na soško fronto. Po končani prvi svetovni vojni se je šel učiti mesarstva k mesarju Rodetu v Polje pri Ljubljani, hkrati pa je obiskoval tudi triletno obrtno nadaljevalno šolo. 29. septembra 1922 je opravil pomočniško preizkušnjo pred komisijo za pomagalske preizkušnje Zadruga mesarjev in prekajevalcev v Ljubljani. Kot mlad mesarski pomočnik se je takoj zaposlil pri svojem učnem mojstru in pri njem delal do oktobra leta 1925. Nato se je kot mesarski pomočnik za leto dni zaposlil še pri Ani Anžič, ki je imela mesarijo na Poljanski cesti št. 68 v Ljubljani. Po štirih letih pomočniškega staža se je Rozman odločil za pot samostojnega obrtnika. V začetku septembra 1926 je poslal na Mestni magistrat Ljubljana vlogo za obrtno dovoljenje za mesarsko in prekajevalsko obrt v hiši na Sv. Petra cesti št. 85 v Ljubljani. Ljubljanski mestni magistrat mu je 12. oktobra 1926 izdal obrtni list, verjetno pa je v tem času Rozman postal tudi lastnik hiše, v kateri je prijavil svojo obrtno dejavnost. V njenem prizidku je uredil prostor za delavnico, dva prostora za prekajevalnico in dva za sušilnico. V tem stavbnem kompleksu je bila tudi pisarna. Rozman je svoj mesarski obrat opremil moderno in higiensko in je bil prepričan, da je to "gotovo najmodernejša tvornica klobas v Ljubljani".

408

Rozman se je leta 1937 poročil s Terezijo Srpčič iz Črešnjic pri Cerkljah na Dolenjskem, ki je delala kot natakarica v ljubljanski gostilni Pri Jerneju. Ta gostilna, ki je bila v lasti Josipovega bratranca Franca Rozmana, je stala poleg Josipove hiše. Tako so v njej poleg dolenjskih, belokranjskih, štajerskih in primorskih vin ter ljubljanskega piva ponujali gostom tudi pečene prašičke in Josipove kranjske klobase.

Rozmanova mesarska in prekajevalska obrt je živela na Sv. Petra cesti dobrih petnajst let. Pri delu sta mu pomagala njegova brata Alojz in Martin, prav tako izučena mesarja. Rozman se je usmeril v proizvodnjo presnih in prekajenih mesnih izdelkov, na primer svinjskih reber, šinkov, jezikov, šunk, slanine, pečenic in hrenovk. V njegovi proizvodnji so imele posebno mesto kranjske klobase. Svojim odjemalcem je zagotavljal, da bodo postreženi "z najfinejšimi kranjskimi klobasami, ki so priznane najboljše, saj so izdelane iz prvovrstnega sortiranega svinjskega mesa ter mora z njimi biti zadovoljen vsak, tudi če ima najfinejši ter razvijen okus".

Prodaja mesnin je potekala kar v njegovi delavnici in v pisarni, naročila za izdelke pa je prejemal tudi prek lastnih reklamnih dopisnic, ki jih je dal natisniti s svojim naslovom in logotipom in jih razdeljeval svojim strankam. Izdelke, težje od 5 kg, je po poštnem povzetju razpošiljal po vsej državi in tudi v inozemstvo. Med rednimi odjemalci suhomesnatih izdelkov so bile gostilne, restavracije, kavarne, hoteli, bifeji, trgovine, različna društva, rudniške uprave in drugi. Seveda so pri njem kupovali tudi posamezniki.

Iz Rozmanovih poslovnih knjig je razviden pester nabor poslovnih strank, ki se je nenehno dopolnjeval in večal. Že v prvem poslovnem letu je s svojimi izdelki

oskrboval ljubljanske gostilničarje v Centru, Šiški in na Ježici, zunaj Ljubljane pa v Pragerskem, Kranjski Gori, Kranju, Mariboru in na Jesenicah. Njegovi izdelki so romali tudi v Zagreb. Vsi ti gostilničarji so bili tudi v kasnejših letih redni odjemalci njegovih presnih in prekajenih mesnin, med katerimi se je že v prvem letu Rozmanovega samostojnega obrtnega delovanja najbolj prodajala prav kranjska klobasa. Dnevna proizvodnja kranjskih klobas je morala biti že v prvem letu delovanja precejšnja, saj so jih v razmiku le nekaj dni posamezne stranke naročale vsaj po petdeset parov. Kranjska klobasa je bila ne glede na letni čas zelo priljubljena jed. Kolodvorska restavracija na Jesenicah je na primer v mesecu septembru leta 1927 naročala po 100 parov kranjskih klobas skorajda na vsakih dva do tri dni; par je stal 5 dinarjev. Gostilničarka Mici Golob iz Kranja je na malo večji časovni razmik naročala od 20 do 90 parov. V naslednjih letih se je število Rozmanovih strank povečevalo, tudi v krajih, kamor je že pošiljal svoje izdelke. Tako je Trboveljska premogokopna družba za rudniške uprave v Trbovljah, Zagorju, Laškem in Brestanici ter kasneje tudi v Hrastniku in Kočevju naročala tudi po 200 do 300 parov kranjskih klobas nekajkrat mesečno. Po Rozmanovih klobasah so povpraševale posamezne trgovine in tudi trgovska združenja, na primer Nabavljalna zadruga Krško, Konzumno društvo v Mariboru in Konzumno društvo za Slovenijo v Ljubljani. Slednje je s 100 do 170 pari kranjskih klobas enkrat na mesec zalagalo ljubljanske trgovine v Trnovem, Šiški, Centru in na Vodmatu. Klobase so prodajali tudi v planinskih domovih, na primer v Erjavčevi koči na Vršiču. Že leta 1929 so se Rozmanove kranjske klobase prodajale tudi na Dunaju in nekaj let kasneje v Beljaku in Innsbrucku.

Rozmanovo mesarsko podjetje se je še bolj razcvetelo v začetku tridesetih let 20. stoletja. Ta uspeh je mojstra verjetno spodbudil, da je leta 1932 poslal na živilsko razstavo v Bruselj svoje prekajene prehrabene izdelke. Zanje je dobil častno diplomo z zlato medaljo in odlikovanjem, kar je bilo nedvomno visoko mednarodno priznanje njegovi strokovni usposobljenosti in poslovni uspešnosti.

Po tej razstavi je dal Rozman na novo natisniti svoje poslovne obrazce, na katerih sta bila poleg napisa o izdelovanju in eksportu pristnih kranjskih klobas upodobljena tudi medalja in odlikovanje iz Bruslja. To je bila odlična marketinška poteza, ki mu je v naslednjih letih prinesla dodatne odjemalce mesnin, zlasti pa kranjskih klobas. Rozmanov vpisnik poštnega povzjetja – register vseh poslanih pošiljk kranjskih klobas od leta 1936 naprej – izpričuje, da je razširil svoje poslovanje ne le po Sloveniji, ampak tudi na južne trge takratne Jugoslavije. Vse do 3. aprila 1941, ko je zapisana zadnja pošiljka 130 parov kranjskih klobas v Zagreb, so njegove “pristine kranjske klobase” po poštnem povzjetju potovale v naslednje kraje: Aleksinac, Banjaluko, Batajnico, Beograd, Bitolo, Bjeljino, Bihač, Borovo, Cetinje, Crikvenico, Delnice, Dvor na Uni, Djakovo, Dubrovnik, Hercegnovi, Jajce, Kastav, Kaštel Stari, Karlovac, Krapinske Toplice, Krk, Koprivnico, Metković, Mladenovac, Niš, Novo Gradiško, Novi Sad, Omišalj, Osijek, Paračin, Pazin, Podgorico, Preko, Sarajevo, Sinj, Solin, Split, Stari Bečej, Subotico, Sušak, Šibenik, Tivat, Travnik, Trst, Valjevo, Zagreb, Zemun in Zenico.

Po drugi svetovni vojni Josip Rozman mesarstva ni obnovil, pač pa se je kot mesar zaposlil v Mestni klavnici Ljubljana. Ko pa se je ta leta 1953 reorganizirala in

je ob tem nastala Tovarna mesnih izdelkov Ljubljana, se je zaposlil v novem podjetju in v njem leta 1965 dočkal tudi upokožitev. Umrli je v Ljubljani januarja 1978.

410

Rozmanove prekajene mesnine so danes le še zgodovinski spomin, ujet v pisne in slikovne dokumente. Njihovo razkritje je prineslo dodatna spoznanja o mesarski obrti pri nas, predvsem pa o izdelovanju in prodaji danes tako rekoč “na novo odkrite” kranjske klobase. Čeprav je kranjska klobasa obstajala v takšni ali drugačni recepturi in obliki, še preden so ji nadeli današnje ime in jo unificirali, je bila le eden od proizvodov kmečkega gospodarstva in seveda obrtnega mesarstva. Zlasti slednje pa je vedno težilo h kvaliteti svojih proizvodov in večji prodaji, kar je vodilo v ustvarjanje blagovnih znamk. Rozmanovo gradivo izpričuje, da je bila tako imenovana kranjska klobasa v njegovem času že uveljavljena blagovna znamka, ki naj bi s svojim imenom tudi jasno nakazovala geografsko poreklo te mesnine. Anekdota, da naj bi ji dal ime avstrijski cesar Franc Jožef, ko se je mudil na Kranjskem, je z marketinškega vidika vsekakor dobrodošla, četudi jo danes motrimo s skeptičnimi očmi. Slovenci smo kranjsko klobaso vsekakor prepoznali kot slovenski proizvod, kot naš narodni simbol, na katerega je potrebno biti a priori ponosen. To naj bi bilo nujno zlasti v sedanjem času gospodarske globalizacije ter proste blagovne trgovine, ki dandanes tudi naše tržišče zalaga s tujimi proizvodi. Kranjska klobasa je le kamenček v mozaiku gospodarskih in kulturnih procesov, ki jih je zato dobro poznati in razumeti. “Pristne kranjske klobase”, kakršne je med svetovnimi vojnami izdeloval in jih do zavirljive kakovosti povzdignil ljubljanski mesar, pa naj bi bile tudi danes dokaz prehranske in kulinarčne tradicije in identitete našega kulturnega prostora.

Andrej Dular



Ljubljanski mesar Josip Rozman na promenadi v Rogaški Slatini leta 1935.
(Dokumentacija SEM)

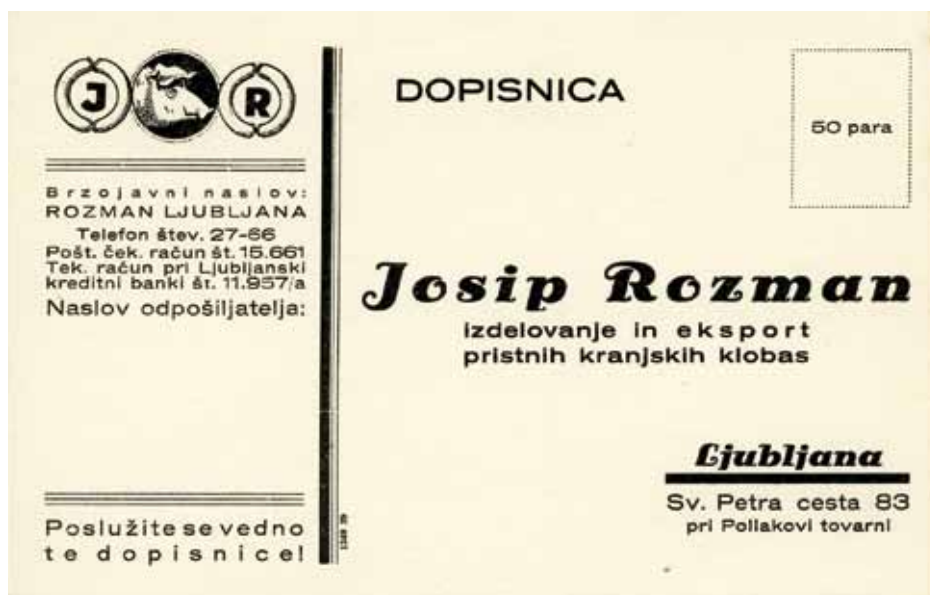


Pločevinasti reklamni izvesek za Rozmanove kranjske klobase, trideseta leta 20. stoletja.
(Foto: Miha Špiček)



411

Ljubljanska gostilna »Pri Jerneju« na Sv. Petra cesti 81 v tridesetih letih 20. stoletja. V njej so prodajali tudi Rozmanove kranjske klobase. Na zatrepu gostilniškega paviljona je viden reklamni pano, ki ga danes hrani Slovenski etnografski muzej. (Dokumentacija SEM)



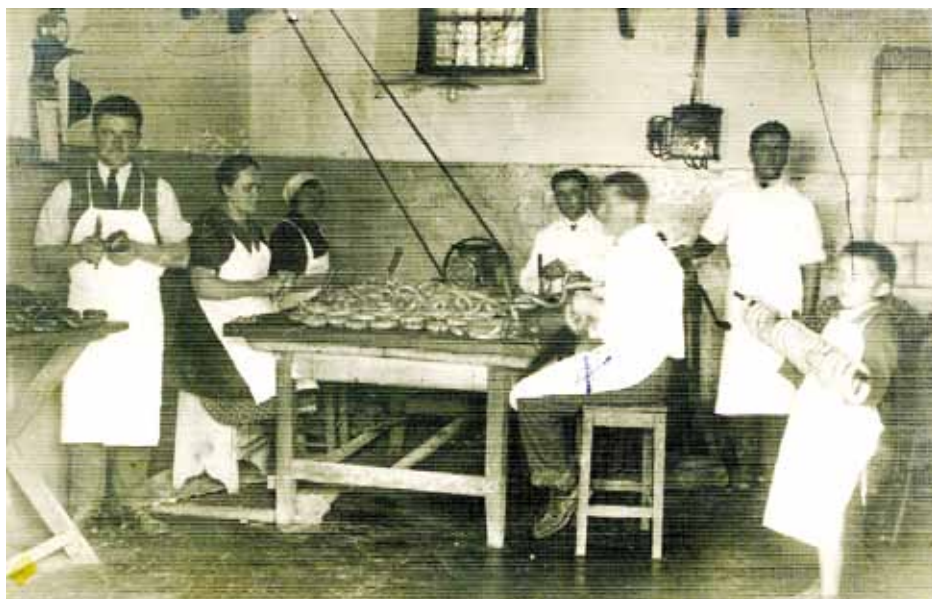
Dopisnica za naročanje Rozmanovih mesnin, verjetno s konca dvajsetih ali začetka tridesetih let 20. Stoletja. (Foto: Miha Špiček)



Reklamna obešenka za pristne kranjske klobase, trideseta leta 20. stoletja. (Foto: Miha Špiček)



Zlata medalja in odlikovanje, ki ga je Josip Rozman dobil za svoje mesnine na živilski razstavi leta 1932 v Bruslju. (Foto: Miha Špiček)



V mesarski delavnici Josipa Rozmana na Sv. Petra cesti št. 83 v Ljubljani leta 1929. Od leve: Alojz Rozman, mesar (Josipov brat), Alenka Bučar, gospodinjica pri Rozmanovih, neznani, Martin Rozman, mesar (Josipov brat), verjetno Josip Rozman. (Dokumentacija SEM)