

İpekçilikte Türk Ekolünü Başlatan

Osmanzade Akif Bey (Tohumcu)



Almanların Amasya'da kurdukları ipekçilik fabrikasını satın alan Osmanzade Akif Bey

Amasya ipekçiliğinde kaliteli ürün elde edilmesi, bu alandaki borsalarda kıymetlenmesi yabancı tüccarların ilgisini Amasya'ya çekmiştir. Avrupalı tüccar ve sanayicilerin dikkatlerinden kaçmayan kaliteli ipek elde edilmesinde Alman Karl Mez'in Amasya'da kurduğu modern tesislerle insan maharetinin ortaya konulduğu titiz bilinçli bir işçilikten geçmekteydi. Almanların kurdukları fabrikada önce-ri işçi olarak çalışan bu işin inceliklerini öğrenenlerle irtibata geçen Amasyalı Kafkas göçmeni Osmanzade Akif Bey ipekçiliğin Amasya'daki hakimiyetini Almanlar'dan Müslümanlara geçmesinde önemli bir aktör olmuştur.

Kafkaslardan Anadolu'ya zorunlu olarak göç etmek mecburiyetinde bırakılmış Osmanzade Akif Bey'in ailesi Kabataş sülalesinde hatırı sayılır bir mevkie sahipti. Buradaki maddi varlıklarından kurtarabildikleri kadarıyla güçleri oranında Amasya'ya kadar gelmiş ve buraya yerleşmişlerdi.

İpek Fabrikasını Almanlardan aldı

Almanların Amasya'daki varlıkları ve güçlerinin zayıflaması zamanın sanayi ölçeğinde büyük yatırımların çarklarını çeviremez duruma gelmesi Osmanzade Akif Bey'in yatırımcı ruhunu harekete geçirmiştir. Almanların Amasya'da kurdukları ipekçilik tesislerini açık artırma yolu ile satın aldı. Alman işçilerinin maharetleriyle ipek çekme işlemlerindeki başarının üzerine çikma maddesiyle projeler geliştirdi.

Amasya'daki geleneksel ipek-böcekçiliğinden elde edilen ürünlerin kalite düşüklüğüne yol açmaması için zorlu bir

seyahati göze aldı ve ipek-böcekçiliğin merkezi Çin'e seyahate çıktı. Samsun'dan İstanbul'a oradan da aylarca süren deniz seyahati ile Çin'e gitti. Çin'den çok kaliteli ipek-böceği tohumları ile döndü. Yıllarca devam edecek "Amasya İpeği Markası"nın emsal kabul etmeyecek kalitesiyle yurt içinde ve yurt dışından gelen tüccarlara "Böcekhanesi"nden satışları gerçekleştirdi. Bu satışlardan elde edilen gelir "Harir Tohumu Rusumu" adı altında Amasya Mutasarrıflığı'na verildi.

Akif Beyden sonra

Tohumcular Amasya'daki ticari alanda önemli bir çevreye sahip olduklarından un fabrikası, deri ve tabakhane işletmelerini kurdular.

Tohumcu Akif Bey'in Kemal, Nahit, Ali ve Besim isimli çocukları da babalarının mesleğinden dolayı "TOHUMCU" soy ismini aldılar.



Kemal TOHUMCU

Varlıklı bir aileye mensup olan Tohumcuların Kemal, Amasya'da Fransız Cizvit Kolejinde eğitim aldı. Fransızca'yı iyi derecede öğrendi. Babasından edindiği ticaret tecrübesini yeni alanlara taşıdı.

Büyük fotoğrafta: Amasya'da üretilen İpek tohumu ve ipekçilik konusundaki çalışmalarında ileri derecede gelişim yaşanmasından dolayı orta mektepte ipekçilik konusunda muallimler tarafından dersler verildi.(1944)

2. Abdulhamid'ten altın nişan

Osman Akif Bey, İpekçilik konusunda bilimsel ve modern teknik kullanılarak üretim gerçekleştirmesinden dolayı 2. Abdulhamid tarafından altın nişan ile ödüllendirildi.

Ailenin temsilcisi



Osmanzade Akif Bey'in torunlarından İpek TOHUMCU dede mesleğini devam ettiriyor. Fakat bir farkla. İpeğin sanat ve moda alanında kullanımında "İpek Tohumcu" imzası ile moda sektöründe marka oluşturmuştur. Newyork'ta moda eğitimi alan İpek Hanım yurt içi ve yurt dışında çok sayıda moda organizasyonları gerçekleştirdi.

Çin'de Fare Çorbası



Tohumcu Akif Bey Çine ipek böceği tohumu almak amacıyla gidiyor. Uzun yolculuk sırasında Çin'de etle yapılmış yemek yememesi yönünde sıkı sıkıya tembihlenir. Zira Çinliler her türlü mundar hayvanı yemekle meşhurdurlar. Akif Bey'de bu tembihlere uyar, Çin lokantasında oturup etli yemek yerine çorba sipariş eder.

Kâse ile getirilen çorbayı yudumlamak üzereyken çorbannın içinde küçük bir fare yavrusunun olduğunu fark eder. Hiddetle garsona bağırır, diğer taraftan da parmaklarıyla (1) işareti yaparak çorbayı gösterir. "Çorbadan bir fare çıktı bu ne rezaket!" diye bağırarak Akif Bey'e Çinli garson bir değil iki farenin olması gerektiğini ısrarla işaret diliyle anlatmaya çalışır.

Çin usulü çorbannın içine de fare konur, ondan sonra servis yapılmış. Bundan dolayı "Çinli garson çorba kâsesinde bir değil iki fare olması lazımdı nasıl olur da bir tane çıkar?" diye büyük mahcupiyet içinde kıvrılırken Tohumcuların Akif Bey, Çin'de çorba kâsesine açıklar tarafından haşlanmış fare atıp servis yapıldığını öğrenmiş olur. O saatten itibaren de sadece sebze ile ekmekek yiyerek Çin'deki öünlerini tınamlar