

## اراکو کی کہانی

2017 میں پیرس میں اراکو کیفے کا افتتاح، خاصی کافی کے عالمی نقشے پر ہندوستان کی آمد کا نشان بنا۔ یہ اراکو وادی کے قبائلی کسان تھے، جو آندھرا پردیش اور اڈیشہ کی سرحدوں پر ایک امیر حیاتیاتی متنوع خطہ ہے جس نے ہندوستان کو وہاں رکھا ہے۔

اراکو کافی کی کہانی سال 2000 کی ہے، جب ناندی فاؤنڈیشن نے وہاں کی مقامی کمیونٹی کے ساتھ بات چیت شروع کی۔ ادیواسی (قبائلی) برادریوں کے منفرد ثقافتی اور تاریخی ورثے سے آگاہ، نندی فاؤنڈیشن نے ان کی ثقافت اور جس ماحول میں وہ رہتے تھے اس کے بارے میں گہری تفہیم پیدا کرنے پر توجہ مرکوز کی۔ زراعت کے طریقوں. 2005 تک، ان کسانوں نے ناندی فاؤنڈیشن کے ساتھ اپنی کافی کی فصلوں کو اگانے اور ان کے معیار کو بہتر بنانے کے لیے کام کرنا شروع کر دیا تھا۔ کافی کے باغات نہ صرف بہتر آمدنی فراہم کرتے ہیں بلکہ اس سے شجرکاری میں بھی مدد ملتی ہے کیونکہ یہ سایہ میں اگائی جاتی ہے۔ یہ مقامی باشندوں اور ان کے خاندان کے افراد کو سال بھر روزگار فراہم کرتا ہے۔

10-15 سال کے قلیل عرصے میں پوری وادی نے پلٹ کر دیکھا۔ اب یہ دنیا کے سب سے بڑے قبائلی نامیاتی کافی کاشتکاروں کے تعاون پر فخر کرتا ہے، بڑے پیمانے پر سالانہ جنگلاتی تہواروں کے نتیجے میں 49 ملین درخت لگائے جاتے ہیں، عالمی معیار کا آرگینک کافی برانڈ جس کا پیرس میں ایک فلیگ شپ اسٹور ہے اور 12 سے زیادہ ممالک کو برآمد ہوتا ہے۔ قبائلی کسان اور ان کے خاندان اب کافی اور کالی مرچ کے کاروبار میں مصروف ہیں، کچھ کے اپنے باغات ہیں۔ وہ دھان، دالیں اور باجرا بھی اگاتے ہیں اور نامیاتی دوبارہ پیدا کرنے والی زراعت کا استعمال کرتے ہوئے ایک ایسے ماڈل کی افادیت کا زندہ ثبوت ہیں جو معاشی اور ماحولیاتی تحفظ کو یقینی بناتا ہے۔ اراکو قبائلی کسانوں کے کوآپریٹو کی شکل میں جمہوری شرکت کی طاقت کے ثبوت کے طور پر کھڑا ہے، جو اب +40,000 رکنیت کا حامل ہے، باقاعدگی سے جمہوری انتخابات کراتی ہے، اور اس کی موجودہ ایگزیکٹو ہاڈی ہے جس میں 50% خواتین ہیں۔

اراکو اس بات کی ایک مثال ہے کہ دنیا کے دور دراز کونے میں سب سے چھوٹے کسان کو فائدہ پہنچانے کے لیے کس طرح عالمگیریت کا فائدہ اٹھایا جا سکتا ہے - یورپی کمپنیوں کی طرف سے متعارف کرائے گئے فناٹسنگ کے جدید ماڈلز۔ بین الاقوامی کافی ماہرین عالمی معیار کی کافی کے 19 اقدامات کو اپنانے کی حمایت کے لیے وادی میں اکثر آتے ہیں۔ پیرس میں ایک فلیگ شپ اسٹور اور پیرس میں گورمیٹ پارٹنر اسٹورز کا ایک اسکور جو یہاں اگائی جانے والی پریمیم اسپیشلٹی کافی فروخت کرتا ہے۔ پیرس میں کامیابی سے خوش ہو کر، 2021 میں بنگلور، انڈیا میں اپنی نوعیت کا پہلا بڑا فارمیٹ اراکو کیفے کھولا گیا۔ یہ نہ صرف بہترین کافی اور کھانا پیش کرتا ہے بلکہ یہ نئے کو پھیلانے کے لیے ایک باہمی ثقافتی جگہ بھی بن گیا ہے۔ اراکونومکس کے ذریعہ ہدایت کردہ فوڈ ویژن۔ دستخط شدہ کافی کا سامان نارویجن ڈیزائن جوڑی اینڈرسن اینڈ وول کے ساتھ ایک تاریخی تعاون سے پیدا ہوا - ہندوستانی کافی کے لیے اپنی نوعیت کا پہلا - پہلے فرانس میں اور پھر ہندوستان میں 2018 میں لانچ کیا گیا۔ اراکو نے جنوبی ممبئی میں ایک ریستوران کھولا۔

اراکو کافی اب اعلیٰ سماجی، اقتصادی اور ماحولیاتی اثرات کے ساتھ ایک پریمیم لگژری سماجی انٹیررائز ہے جس نے یہ ظاہر کیا ہے کہ کس طرح ہندوستان مٹی سے لے کر ورق تک پوری ویلیو چین میں عالمی سطح پر سبقت لے سکتا ہے۔ ناندی ٹیم کے لیے یہ فخر کی بات ہے کہ اراکو کافی کو 2023 میں جی 20 سربراہی اجلاس میں دورہ کرنے والے سربراہان مملکت کو پیش کیے جانے والے گفٹ بیمپر میں حکومت ہند کی قیمتی اشیاء میں سے ایک کے طور پر شامل کیا گیا تھا۔

جیمز آف اراکو ایک سالانہ کٹائی کا تہوار ہے جو موسموں کی مخصوص کافی مائیکرو لائٹس اور اراکو کے فارموں اور کسانوں کو اس عالمی معیار کی کافی بنانے میں ان کے تعاون کے لیے مناتا ہے۔ یہ تقریب 20,000 سے زیادہ کسان خاندانوں اور دنیا بھر سے کافی ماہرین کو اکٹھا کر کے کافی کی غیر معمولی لائٹس دریافت کرتی ہے۔ ہر سیزن میں 1800 سے زیادہ مائیکرو لائٹس بین الاقوامی کینگ پروٹوکول کے بعد پیشہ ور کافی کپرز کے ذریعے سخت جانچ کے ذریعے ڈالے جاتے ہیں۔

2009 سے، ایونٹ نے 40 سے زیادہ بین الاقوامی ججوں اور اراکو کے کسانوں کو کافی کوالٹی کے لیے متحد کرنے میں مدد کی ہے۔ ان حوصلہ افزا تعاملات نے بہترین فارم اور پروسیسنگ کے طریقوں کو شامل کرنے میں مدد کی ہے اور سال بہ سال پھیلیں کے معیار کو بہتر بنا کر کافی کو بین الاقوامی معیار تک پہنچایا ہے۔

عمدگی کی جستجو میں، اراکو کے کاشتکار کافی بٹش کی صحت کو بڑھانے، مٹی میں نامیاتی کاربن بنانے، اور اراکو کافی کے منظر نامے کو دوبارہ تخلیق کرنے کے لیے اپنی کافی ٹیروائزر کے بارے میں مسلسل سیکھ رہے ہیں اور ان کی عزت کر رہے ہیں۔ اور ثبوت کپ میں ہے۔ جیسے جیسے مٹی زیادہ امیر ہوتی جاتی ہے اور کافی کا ذائقہ زیادہ پیچیدہ ہوتا ہے، جیمز آف اراکو، جو اس وقت اپنے 16 ویں ایڈیشن میں ہے، پیشہ ور کپرز کی جانب سے 100 میں سے 94 تک اعلیٰ مائیکرو لائٹس اسکور کی درجہ بندی کرتا ہے۔

پنے معیار کی وجہ سے بین الاقوامی سطح پر سراہا جانے والا، اراکو کے 'جوابرات' اب 42 سے زائد ممالک تک پہنچ چکے ہیں جن میں کوریا، جاپان، فرانس، برطانیہ، جرمنی اور امریکہ شامل ہیں۔ اس تقریب نے اراکو کے چھوٹے اور پسماندہ قبائلی کسان خاندانوں کے ذریعہ تیار کردہ ہندوستانی نژاد بین الاقوامی کافی برانڈ کو عالمی خریداروں اور صارفین تک پہنچانے میں مدد فراہم کی ہے۔

حیاتیاتی تنوع، کاربن سے بھرپور، زراعت کے لیے دولت پیدا کرنے والا ماڈل، جسے ناندی نے آراکونومکس کا نام دیا، کو 2020 میں راک فیلر فاؤنڈیشن نے فوڈ سسٹم وژن پرائز اور 2023 میں انسٹی ٹیوٹ آف فوڈ ٹیکنالوجسٹ کے ذریعے سیڈنگ دی فیوچر پرائز سے نوازا گیا۔ پیچیدہ زرعی حقائق کے ساتھ ہندوستان کے دیگر جغرافیوں میں نقل کیا جا رہا ہے، جیسے مہاراشٹر میں ودرہہ کا خطہ، پنجاب میں زیر زمین پانی کی کمی والے اضلاع اور شمالی اتر پردیش کے بھولے ہوئے سرحدی اضلاع۔

اراکو کافی کا اگلا اسٹاپ یا تو شمالی امریکہ یا مشرق وسطیٰ میں ہوسکتا ہے۔

**یہ انڈیا رائز کی کہانی ہے، آنما نربھر بھارت کی کہانی ہے۔**