



JOURNAL OF EMERGING TECHNOLOGIES AND INNOVATIVE RESEARCH (JETIR)

An International Scholarly Open Access, Peer-reviewed, Refereed Journal

‘ಜಾಗತಿಕ ಮನ್ನಣೆ ಪಡೆದ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳೆ’

ಡಾ. ಗುಲಾಬಿ ಪೂಜಾರಿ

ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು,

ಸಂತ ಮೇರಿ ಕಾಲೇಜು, ಶಿವಮೊಗ್ಗ

ಮತ್ತು

ಕುಮಾರಿ ತ್ರಿಷಾ

ತೃತೀಯ ಬಿ.ಕಾಂ.

ಸಂತ ಮೇರಿ ಕಾಲೇಜು, ಶಿವಮೊಗ್ಗ

ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣನ ಊರು ‘ಉಡುಪಿ’. ಇದು ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯಗಳ ತವರು. ಅಂತಹ ವೈವಿಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಜಾಗತಿಕ ಮನ್ನಣೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿರುವ ‘ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳೆ’ ಕೂಡ ಒಂದು. ಇದಕ್ಕೆ ವಾದಿರಾಜ ಗುಳ್ಳೆ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಕೂಡ ಇದೆ. ‘ಮಟ್ಟು’ ಇದು ಕಟಪಾಡಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು 3 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಸುಂದರವಾದ ಪುಟ್ಟ ಊರು. ಈಗ ‘ಮಟ್ಟು’ ಎಂದಾಕ್ಷಣ ನೆನಪಾಗುವುದೇ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳೆ. ಇದರ ರುಚಿ ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ಬದನೆಗೂ ಇಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಮಟ್ಟುವಿನ ಗುಳ್ಳೆಗೆ ಬರೋಬ್ಬರಿ 500 ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಐದುನೂರು ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಉಪ ಬೆಳೆಯಿದು. ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ, ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾದ ಬದನೆ ತಳಿಯಿದು. ಇದು ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚನೆ (GI Tag) ಪಡೆದ ತರಕಾರಿ. ಇದು ಅದರ ಅನನ್ಯತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತದೆ. ‘ಮಟ್ಟು’ ಎಂಬ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಅದಕ್ಕೆ ಆ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ.

ಮಟ್ಟು ಗುಳ್ಳೆ ಇತಿಹಾಸದ ಕುರಿತು ಸ್ಥಳೀಯ ಕೃಷಿಕರಲ್ಲಿ ಕೇಳಿದಾಗ ಸಾಕಷ್ಟು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕತೆಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜನರು ಬಹಳ ಕಷ್ಟದಿಂದ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಅವರು ತಮ್ಮ ಕಷ್ಟವನ್ನು ಸೋದೆ ಮರದ ಸ್ವಾಮೀಜಿಗೆ ಹೇಳಿದರು. ತಿನ್ನಲು ಕೂಳಿಗಾಗಿ ಪರದಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಸೋದೆ ಮರದ ಸ್ವಾಮೀಜಿಗಳು ಕಷ್ಟ ಹೇಳಿ ಬಂದವರಿಗೆ ತಮ್ಮ ಕೈಯಿಂದ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ನೀಡಿದರು. ಅದು ಗುಳ್ಳೆದ ಬೀಜವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ ಹೊಂದಿತು. ಅದುವೇ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳೆವಾಯಿತು ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿ ಒಂದೆಡೆ ದೊರೆತರೆ, ಇನ್ನೊಂದು ಕಥೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಸೋದೆ ಮರದ ಶ್ರೀ ವಾದಿರಾಜ ತೀರ್ಥರು ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣನಿಗೆ ಪ್ರಾಜ್ಞೆ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಪ್ರತಿದಿನ ನೈವೇದ್ಯವಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಹಯಗ್ರೀವದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಂದು ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ತಿಂದು ಸ್ವಲ್ಪ ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲೇ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಒಂದು ಕೆಲವು ದುಷ್ಟ ಜನರು ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ವಿಷವನ್ನು ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ದಿವಸ ಹಯಗ್ರೀವ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೂಡ ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ಉಳಿಸದೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ತಿಂದಿತಂತೆ. ಆ ದಿನ ವಾದಿರಾಜ ಸ್ವಾಮಿಗಳು ಭಗವಂತನಲ್ಲಿ ತನಗೆ ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ಏಕೆ ಉಳಿಸಲಿಲ್ಲವೆಂದು ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದಾಗ ಉಡುಪಿಯಲ್ಲಿನ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿಯಂತೆ ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ ಹಯಗ್ರೀವ ನೀಲಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿತಂತೆ. ಭಗವಂತನು

ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ವಿಷ ಹಾಕಿದ್ದರಿಂದ ತಾನೂ ಪೂರ್ತಿ ನೈವೇದ್ಯವನ್ನು ತಿಂದುದಾಗಿ ತಿಳಿಸಿ ತನ್ನ ಶರೀರದಿಂದ ವಿಷ ಇಳಿದು ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ತನಗೆ ಮಟ್ಟು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಬದನೆಯಿಂದ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳಿದರು. ಹಾಗೆ ಹಯಗ್ರೀವ ಗುಳ್ಳದ ಬೀಜವನ್ನು ನೀಡಿದರು. ಮತ್ತು ಆ ಬೀಜ 48 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಳಕೆ ಬಂದು ಚಿಗುರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರಲ್ಲಿ ಆದ ಬದನೆಯನ್ನು 48 ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ನನಗೆ ಅರ್ಪಿಸಿದರೆ ನನ್ನ ಶರೀರದ ವಿಷ ಇಳಿದು ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು. ಅದರಂತೆ ವಾದಿರಾಜರು ಮಟ್ಟು ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಬಂದು ಅಲ್ಲಿನ ರೈತರಿಗೆ ತಾನು ತಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೀಡಿದರು ಎಂಬ ಕತೆಯು ಇದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಟ್ಟು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗುಳ್ಳವನ್ನು ಮೊದಲಿಗೆ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣನಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇಂದಿಗೂ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗೂ ಉಡುಪಿ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಮಠದಲ್ಲಿ ಮಟ್ಟು ಗುಳ್ಳದಿಂದ ಮಾಡಿದ ನೈವೇದ್ಯ ಇಂದಿಗೂ ಕೂಡ ಅರ್ಪಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಉಡುಪಿ ಪರ್ಯಾಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೊರಕಾಣಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಕೃಷ್ಣನ ಸನ್ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಭಕ್ತಿಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ಒಪ್ಪಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಂತಹ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇಂದಿಗೂ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಬೆಳೆಯದ ಕಾಲದಲ್ಲೂ, ಗುಳ್ಳದ ಬೀಜವನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಅದನ್ನು ಹಾಕಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಶ್ರೀಕೃಷ್ಣ ಮಠದಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ಇನ್ನೂ ಗುಳ್ಳವನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಮೊದಲು ಬೆಳೆದ ಗುಳ್ಳದ ಬೀಜ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಗೋಣಿಚೀಲದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಾಲ್ಕು ದಿವಸಗಳ ಅನಂತರ ಅದನ್ನು ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ತುಂಬಿಸಿಟ್ಟ ಬೀಜಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಗಾಳಿ ಹೋಗಬಾರದು ಅಷ್ಟು ಭದ್ರವಾಗಿ ಬಿಗಿದಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಗುಳ್ಳದ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಗುಳ್ಳದ ಸಸಿ ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಬಂದ ಹದಿನೈದು ದಿವಸಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಮೀನಿನ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಗಿಡಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ರಾಶಿ ರಾಶಿ ಮೀನುಗಳು ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅದನ್ನು ಸಮುದ್ರದ ತೀರದಲ್ಲಿ ಹೊಂಡ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಕೊಳೆಯಿಸಿ, ನಂತರ ಅದನ್ನು ಹಟ್ಟಿ ಗೊಬ್ಬರದೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಗುಳ್ಳದ ಸಸಿಗಳಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಬಗೆಯ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗೊಬ್ಬರದಿಂದ ಇಳುವರಿಯೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿತ್ತು. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರದ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಇಳುವರಿಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಗುಳ್ಳವನ್ನು ಬೆಳೆಗ್ಗೆ ಗಿಡದಿಂದ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಿಯಮವೇನಿಲ್ಲ. ಅವರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕೆಲವರು ಸಂಜೆ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಗುಳ್ಳವನ್ನು ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ಕೃಷಿಕರು ಅದರಲ್ಲೂ ಮಹಿಳೆಯರು ಮನೆ ಮನೆಗೆ ಹೊತ್ತೊಯ್ದು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಮತ್ತು ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಂದಾಗಿ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಬೆಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಶ್ರಮ ಯಾರದ್ದೋ, ಲಾಭ ಯಾರದ್ದೋ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಹಾಗಿನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಇಲ್ಲ. ಮಟ್ಟು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು. ಇದು ರೈತರ ಬೆಂಬಲಕ್ಕೆ ನಿಂತಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ನಬಾರ್ಡ್ ಹಾಗೂ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಯಿತು. ಇದರ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಈ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಯನ್ನು ಮಾಡಿದರು. ಅದರ ಫಲವಾಗಿ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳಕ್ಕೆ 2011ರಲ್ಲಿ ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆ (GI Tag) ದೊರೆಯಿತು. ಗುಳ್ಳದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಇದರ ಲಾಂಛನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಲೇಬಲ್ ಅಂಟಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಕಲಬೆರಕೆಯ ಮಾರಾಟವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಉಡುಪಿಯ ಮಟ್ಟು, ಕೈಪುಂಜಾಲು, ಕಟಪಾಡಿ, ಕೋಟೆ ಪಾಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಉಳಿಯಾರಗೋಳಿಯಲ್ಲಿ ವಾದಿರಾಜ ಗುಳ್ಳ ಅಥವಾ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳವೆಂಬ ಈ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇತರ ತಳಿಯ ಬದನೆಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ನೋಡಲು ಚೆಂದವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ರುಚಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು. ಇದರ ಸಿಪ್ಪೆ ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು, ಅಧಿಕ ಬೀಜವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇದರ ತೊಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಗಾತ್ರದ ಮುಳ್ಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳದ ಒಂದು ಗಿಡ 15ರಿಂದ 20 ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಐದು ಸಾವಿರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನಾಟಿ

ಮಾಡಬಹುದಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಇದು ಒಟ್ಟು ಎಂಟು ತಿಂಗಳ ಬೆಳೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬದನೆಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಮಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶದ ಬೆಳೆಗಾರರು ಆರು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಗ್ರೇಡಿಂಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗ್ರೇಡ್‌ಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಬೆಳೆಗಾರರು ಅನೇಕ ಸವಾಲುಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಟ್ಟು ಸಮುದ್ರಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಮುದ್ರದ ಉಷ್ಣ ನೀರು ಗದ್ದೆಗೆ ನುಗ್ಗುವುದರಿಂದ ಬೆಳೆಗಳು ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆ ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಕಾಲಿಕ ವಿಪರೀತ ಮಳೆಯಾಗುವುದರಿಂದ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಗಿಡದ ಬೇರುಗಳು ಕೊಳೆತು ಹೋಗಿ ಬೆಳೆ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಕೀಟಭಾದೆಯು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೂ ಗುಳ್ಳ ಈಗ ಗ್ರೇಡಿಂಗ್ ಆದ ಕಾರಣ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮೂರು ದರ್ಜೆಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಲ ದರ್ಜೆಯ ಗುಳ್ಳ 150 ಗ್ರಾಂಗಳಂತೆ ಹೆಚ್ಚು ತೂಕವಿರಬೇಕು. ಎರಡನೇಯ ದರ್ಜೆಯ ಗುಳ್ಳ ನೂರು ಗ್ರಾಂಗಳಂತೆ ಹೆಚ್ಚು ತೂಕವಿರಬೇಕು. ಇದನ್ನು ರೈತ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘವೇ ಖರೀದಿಸುವುದರಿಂದ ಬೆಳೆಗೆ ತಕ್ಕ ಫಲ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಕಾಟ ಇಲ್ಲದೇ ರೈತರಿಗೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಡ್ಯಾಮೇಜ್ ಇದ್ದರೆ ಪುನಃ ರೈತರಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈಗ ರೈತರಿಗೆ ಒಂದು ಕೇಜಿಗೆ ನೂರು ರೂಪಾಯಿಗಳಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಈಗ ವಿದೇಶಗಳಿಗೂ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಈ ಭಾಗದ ಕೃಷಿಕರ ಪಾಲಿಗೆ ವರದಾನವೇ ಆಗಿದೆ. ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ವಾರಕ್ಕೆ ಒಮ್ಮೆ ನೀರು ಕೊಡುವುದಾದರೆ ಒಂದು ಗಿಡಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ಲೀಟರ್ ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯ ಇದೆ. ಒಂದು ದಿವಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗಿಡಕ್ಕೆ ಎರಡು ಲೀಟರ್ ನೀರು ಕೊಡಬಹುದು.

ಸುಮಾರು ಜನವರಿಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗಿ ಮೇವರೆಗೆ ಇದರ ಬೆಳೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಅನಂತರ ಗಿಡ ಕೆಂಪಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಬೆಳೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ನಂತರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಬೇರುಗಳನ್ನು ನಂಜು ನಿವಾರಕ ಔಷಧವಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇದರ ಬೇರನ್ನು ತುಂಬಾ ಜನರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಮಟ್ಟುವಿನಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಇನ್ನೂರು-ಇನ್ನೂರೈವತ್ತು ಮನೆಗಳಿದ್ದವು. ಸುಮಾರು ಆರು ನೂರು ಎಕರೆ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳವನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿದ್ದರೂ ಆ ಪರಮಾಣ ಇಳಿಮುಖವಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಲವು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಈ ಭಾಗದ ಯುವಪೀಳಿಗೆ ನಗರದ ಬಿಳಿ ಕಾಲರ್ ಉದ್ಯೋಗದ ಕಡೆಗೆ, ವಿದೇಶಗಳ ಕಡೆಗೆ ಮುಖ ಮಾಡಿವೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಎಳೆಯರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಉತ್ಸಾಹವಿಲ್ಲ. ಹಿರಿಯರಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮಾಡುವ ಚೈತನ್ಯವಿಲ್ಲದಾಗಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಈಗ ಹಿಂದಿನಂತೆ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಗೊಬ್ಬರದಂತಹ ಗೊಬ್ಬರ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚು, ಇಳುವರಿ ಕಮ್ಮಿಯಾಗಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವಿಕೋಪಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈಗ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ ಕೂಡ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ 'ಮಟ್ಟುಗುಳ್ಳ' ಉಡುಪಿಯ ಹೆಮ್ಮೆಯ ಬೆಳೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ.