

เรื่อง บุก



รายละเอียด

บุก ชื่อสามัญ Devil's tongue, Shade palm, Umbrella arum

บุก ชื่อวิทยาศาสตร์ *Amorphophallus konjac* K.Koch (ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์ *Amorphophallus rivieri* Durand ex Carrière) จัดอยู่ในวงศ์บอน (ARACEAE)

สมุนไพรมุก มีชื่อเรียกอื่นว่า หมอ ยวี จวี ยั่ว (จีนแต้จิ๋ว), หมอยื่อ (จีนกลาง) เป็นต้น

ต้นบุก จัดเป็นพรรณไม้ล้มลุกที่มีอายุหลาย ลำต้นแทงขึ้นมาจากหัวใต้ดิน มีความสูงของต้นประมาณ 50-150 เซนติเมตร หัวที่อยู่ใต้ดินนั้นมีขนาดใหญ่ ลักษณะของหัวเป็นรูปค่อนข้างกลมแบนเล็กน้อย หรือกลมแป้น มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 25 เซนติเมตร ผิวเป็นสีน้ำตาลเข้มหรือสีดำ ลำต้นและกิ่งก้านมีลักษณะกลมใหญ่ เปลือกลำต้นเป็นสีเขียวมีลายแต่มสีขาวยปะปนอยู่

ใบบุก ใบเป็นใบประกอบแบบขนนก มีใบย่อยเรียงสลับ ลักษณะของใบเป็นรูปไข่กลมรี ปลายใบแหลม ส่วนขอบใบเรียบ ใบมีขนาดยาวประมาณ 15-20 เซนติเมตร

ดอกบุก ออกดอกเป็นดอกเดี่ยว ลักษณะของดอกเป็นรูปทรงทรงกระบอกกลมแบน มีกลิ่นเหม็น สีม่วงแดงอมเขียว มีกาบใบยาวประมาณ 30 เซนติเมตร สีม่วงอมเหลือง โผล่ขึ้นพ้นจากกลีบเลี้ยงที่มีสีม่วง

ผลบุก ลักษณะของผลเป็นรูปกลมแบน เมื่อสุกจะเป็นสีส้ม

บุกคางคก

บุกคางคก ชื่อสามัญ Stanley's water-tub, Elephant yam

บุกคางคก ชื่อวิทยาศาสตร์ *Amorphophallus paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson (ชื่อพ้องวิทยาศาสตร์ *Amorphophallus campanulatus* Decne.) จัดอยู่ในวงศ์บอน (ARACEAE)

สมุนไพรมุกคางคก มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า บุกหลวง บุกหนาม เบี้ย เบือ (แม่ฮ่องสอน), บักกะเตือ (สกลนคร), กระจุก (บุรีรัมย์), บุกคางคก บุกคูกคก (ชลบุรี), หัวบุก (ปัตตานี), มันชูวัน (ภาคกลาง), บุก (ทั่วไป), กระจ่าง บุกโร หัววัน (ไทย), บุกอีรอกเขา เป็นต้น

ต้นบุกคางคก จัดเป็นพรรณไม้ล้มลุกจำพวกกะแท่งหรือทำยายมอมหัว มีอายุได้นานหลายปี มีความสูงของต้นประมาณ 5 ฟุต มีลักษณะของลำต้นอวบอ้วนและอวบน้ำไม่มีแก่น ผิวขรุขระ ลำต้นกลมและมีลายเขียว ๆ แดง ๆ ลักษณะคล้ายกับคนเป็นโรคผิวหนัง ต้นบุกนั้นขยายพันธุ์ด้วยวิธีการแยกหน่อ พรรณไม้ชนิดนี้จะเจริญงอกงามในช่วงฤดูฝน และจะร่วงโรยไปในช่วงต้นฤดูหนาว ในประเทศไทยมักพบขึ้นเองตามป่าราบชายทะเลและที่อำเภอศรีราชา ส่วนในต่างประเทศบุกคางคกนั้นเป็นพืชพื้นเมืองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบได้ตั้งแต่ศรีลังกาไปจนถึงอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์

หัวบุกคางคก คือส่วนของหัวที่อยู่ใต้ดิน มีลักษณะค่อนข้างกลมและมีขนาดใหญ่สีน้ำตาล ผิวขรุขระ เส้นผ่านศูนย์กลางของหัวบุกนั้นจะมีขนาดตั้งแต่ 15 เซนติเมตรขึ้นไป เนื้อในหัวเป็นสีเหลืองอมชมพู สีชมพูสด สีขาวขุ่น สีครีม สีเหลืองอ่อน สีเหลืองอมขาวละเอียดและเป็นเมือกใส มียาง โดยเฉพาะหัวสด หากสัมผัสเข้าจะทำให้เกิดอาการคันได้ ก่อนนำมาปรุงเป็นอาหารนั้นจึงต้องทำให้เป็นเมือกโดยการต้มในน้ำเดือดเสียก่อน โดยน้ำหนักของหัวนั้นมีตั้งแต่ 1 กรัม ไปจนถึง 35 กิโลกรัม

ใบบุกคางคก ใบเป็นใบเดี่ยว ออกที่ปลายยอดของต้น ใบแผ่ออกคล้ายกางร่มแล้วหักเว้าเข้าหาเส้นกลางใบ ส่วนขอบใบจักเว้าลึก ก้านใบกลม อวบน้ำและยาวได้ประมาณ 150-180 เซนติเมตร

ดอกบุกคางคก ออกดอกเป็นช่อ ดอกแทงขึ้นมาจากพื้นดินบริเวณของโคนต้น เป็นแท่งมีลายสีเขียวหรือสีแดงแกมสีน้ำตาล (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์) ดอกออกเป็นช่อ แทงขึ้นมาจากหัวที่อยู่ใต้ดิน ก้านช่อดอกสั้น มีใบประดับเป็นรูปหุ้มช่อดอก ขอบหยักเป็นคลื่นและบานออก ปลายช่อดอกเป็นรูปกรวยคว่ำขนาดใหญ่ ยับเป็นร่องลึก สีแดงอมน้ำตาลหรือสีม่วงเข้ม ดอกเพศผู้อยู่ตอนบน ส่วนดอกเพศเมียอยู่ตอนล่าง ดอกมีกลิ่นเหม็นคล้ายซากสัตว์เน่า

ผลบุกคางคก ผลเป็นผลสด เนื้อนุ่ม ลักษณะของผลเป็นรูปทรงรียาว ขนาดยาวประมาณ 1.2 เซนติเมตร ผลมีจำนวนมากติดกันเป็นช่อ ๆ (สิบถึงร้อยร้อยผลต่อหนึ่งช่อดอก) ผลอ่อนเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนสีเห

สีส้ม จนถึงสีแดง ภายในผลมีเมล็ดประมาณ 1-3 เมล็ด โดยมีสันขั้วเมล็ดของแต่ละเมล็ดแยกออกจากกัน เมล็ดมีลักษณะกลมรีหรือเป็นรูปไข่

สรรพคุณของบุก

1. หัวบุกมีรสเผ็ด เป็นยาร้อน มีพิษ ออกฤทธิ์ต่อม้าม ตับ และระบบทางเดินอาหาร มีสรรพคุณช่วยลดระดับน้ำตาลในเส้นเลือด (หัว)
2. ใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ด้วยการแยกแป้งจากส่วนที่เป็นเนื้อทราย แล้วชงกับน้ำดื่ม โดยให้ใช้แป้ง 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 1 แก้ว นามาชงกับน้ำดื่มก่อนอาหารครึ่งชั่วโมงวันละ 2-3 มื้อ
3. หัวใช้เป็นยารักษาโรคมะเร็ง (หัว)
4. ใช้เป็นยาแก้ไข้จับสั่น (หัว)
5. ช่วยแก้อาการไอ (หัว)
6. หัวใช้เป็นยากัดเสมหะ ละลายเสมหะ ช่วยกระจายเสมหะที่อุดตันบริเวณหลอดลม (หัว)
7. หัวบุกมีรสเบื่อคัน ใช้เป็นยากัดเสมหะเถาदान และเลือดจับกันเป็นก้อน (หัว)
8. หัวนำมาต้มกับน้ำกินเป็นยาแก้โรคท้องมาน (หัว)
9. ช่วยแก้ริดสีดวงทวาร (ราก)
10. ช่วยแก้ประจำเดือนไม่มาของสตรี (หัว) ช่วยขับระดูของสตรี (ราก)
11. หัวนำมาต้มกับน้ำกินเป็นยาแก้โรคตับ (หัว)
12. ใช้แก้พิษงู (หัว)
13. ใช้เป็นยาแก้แผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก (หัว)
14. หัวใช้หุงเป็นน้ำมัน ใช้ใส่บาดแผล กัดผ้าและกัดหนองได้ดี (หัว) บางข้อมูลระบุว่ารากใช้เป็นยาพอกฝีได้ (ราก)
15. ใช้แก้ฝีหนองบวมอักเสบ (หัว)
16. หัวใช้เป็นยาแก้ปวดบวม แก้ฟกช้ำดำเขียว (หัว)
17. บุกเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณยิ่งกว่าไวอากร้า หรือเป็นยาเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ โดยคุณนิล บั๊กษา (บ้านหนองพลวง ต.โคกกลาง อ.ลำปลายมาศ จ.บุรีรัมย์) แนะนำให้ลองพิสูจน์ ด้วยการเอาไม้พาดปากหม้อแล้วนำสมุนไพรบุกคางคก เอาพวงเมล็ดนำมาย่างไฟให้หอมก่อน แล้วใช้ผูกกับไม้ห้อยจุ่มลงไปในหม้อต้มใส่น้ำพอท่วมเมล็ดบุก ต้มจนเมล็ดบุกร่วงลงหม้อ ตัวยาก็จะไหลลงมาด้วย เมื่อเดือดแล้วก็ให้เติมน้ำตาลทรายแดงพอประมาณลงไปต้มให้พอหวาน หลังจากนั้นลองชิมดู ถ้ายังมีอาการคันคออยู่ก็ให้เติมน้ำตาลเพิ่มแล้วค่อยชิมใหม่

ถ้าไม่มีอาการคันคอก็แสดงว่าใช้ได้ และให้นำสมุนไพรวัดไม่รู้ว่าใส่เข้าไปด้วยประมาณ 1 กำมือ แล้วต้มให้เดือด ปล่อยให้เย็นและเก็บไว้ในตู้เย็น ใช้ดื่ม 1 เป๊ก ประมาณ 30 นาที จะปวดปัสสาวะโดยธรรมชาติ หลังจากอาวูรนั้น จะพร้อมสู้ทันที (ผล)

หมายเหตุ : สำหรับวิธีการใช้ให้แยกแบ่งจากส่วนที่เป็นเนื้อทราย แล้วนำมาชงกับน้ำดื่ม ส่วนขนาดที่ใช้นั้นให้ใช้แบ่ง 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 1 แก้ว ชงกับน้ำดื่มก่อนอาหารครึ่งชั่วโมงวันละ 2-3 มื้อ ให้ใช้ครั้งละ 10-15 กรัม (เข้าใจว่าคือส่วนของหัว) นำมาต้มกับน้ำนาน 2 ชั่วโมง จึงสามารถนำมารับประทานได้ ถ้าเป็นยาสดให้ใช้ตำพอกหรือ นำมาฝนกับน้ำส้มสายชู หรือต้มเอาน้ำใช้ชะล้างบริเวณที่เป็นแผล

ข้อควรระวังในการใช้บุก

1. ในเนื้อหว่าบุกป่าจะมีผลึกของแคลเซียมออกซาเลท (Calcium oxalate) เป็นจำนวนมาก ที่ทำให้เกิดอาการคัน ส่วนเหง้าและก้านใบถ้าปรุงไม่ดีแล้วรับประทานเข้าไปจะทำให้ลื่นปองและคันปากได้
2. ก่อนนำมารับประทานจะต้องกำจัดพิษออกก่อน และไม่รับประทานกากยาหรือยาสด
3. กรรมวิธีการกำจัดพิษจากหว่าบุก ให้นำหว่าบุกมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตำพอแหลก คั้นเอาน้ำออกพักไว้ นากากที่ได้ไปต้มน้ำ แล้วคั้นเอาแต่น้ำ นำไปผสมกับน้ำที่คั้นครั้งแรก แล้วนำไปต้มกับน้ำปูนใสเพื่อให้พิษหมดไป เมื่อเดือดก็พักไว้ให้เย็น จะจับตัวกันเป็นก้อน จึงสามารถใช้ก่อนดองกล่าวในการปรุงอาหารหรือนำไปตากแห้งเพื่อใช้เป็นยาได้
4. ถ้าเกิดอาการเป็นพิษจากการรับประทานบุก ให้รับประทานน้ำส้มสายชูหรือชาแก่ แล้วตามด้วยไข่ขาวสด แล้วให้รีบไปพบแพทย์
5. เนื่องจากบุกสามารถขยายตัวได้มาก (ไม่ต่ำกว่า 20 เท่าของเนื้อบุกแห้ง) จึงไม่ควรบริโภคบุกบดภายหลังการรับประทาน แต่ให้รับประทานก่อนอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งชั่วโมงถึงหนึ่งชั่วโมง ส่วนการบริโภคอาหารที่ผลิตจากบุก เช่น บุกก้อนและเส้นบุก สามารถบริโภคพร้อมอาหารหรือหลังอาหารได้ เพราะบุกดังกล่าวได้ผ่านกรรมวิธี และได้ขยายตัวมาก่อนแล้ว และการการที่จะขยายตัวหรือพองตัวได้อีกนั้นจึงเป็นไปได้ยาก ส่วนในเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการนั้นพบว่าบุกไม่ให้พลังงานแก่ร่างกาย เนื่องจากไม่มีการย่อยสลายเป็นน้ำตาลในร่างกาย และไม่มีวิตามินและแร่ธาตุ หรือสารอาหารใด ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายเลย
6. กลูโคแมนแนนมีผลทำให้การดูดซึมของวิตามินที่ละลายในไขมันลดลง (ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และวิตามินเค) ซึ่งจะไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพโดยรวมได้ แต่จะไม่มีผลต่อการดูดซึมของวิตามินที่ละลายในน้ำ (เช่น วิตามินบีรวม วิตามินซี)
7. การกินผงบุกในปริมาณมาก อาจทำให้มีอาการท้องเดินหรือท้องอืด มีอาการหิวน้ำมากกว่าเดิม บางคนอาจมีอาการอ่อนเพลียเพราะระดับน้ำตาลในเลือดลดลงได้

ข้อมูลทางเภสัชวิทยาของบุก

1. สารที่พบ ได้แก่ สาร Glucomannan, Konjacmannan, D-mannose, Takadiastase, แป้ง, โปรีตีนบุก, วิตามินบี, วิตามินซี และยังมีสารที่เป็นพิษ คือ Coniine, Cyanophoric glycoside ก้านบุกพบสาร Uniine และวิตามินบีที่ก้านช่อดอก และหัวบุกยังมีโปรีตีนอยู่ร้อยละ 5-6 และมีคาร์โบไฮเดรตอยู่สูงร้อยละ 67
2. หัวบุกมีสารสำคัญ คือ **กลูโคแมนแนน (Glucomannan)** เป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรต ซึ่งประกอบด้วย กลูโคส แมนโนส และฟรุคโตส สารกลูโคแมนแนนสามารถช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ เนื่องจากมีความเหนียว ช่วยยับยั้งการดูดซึมของกลูโคสจากทางเดินอาหาร ยิ่งหนืดมากก็ยิ่งมีผลการดูดซึมกลูโคส ดังนั้น กลูโคแมนแนน ซึ่งเหนียวกว่า gua gum จึงสามารถลดน้ำตาลได้ดีกว่า จึงใช้แป้งเป็นวันเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและสำหรับผู้ที่เป็นโรคไขมันในเลือดสูง
3. สารกลูโคแมนแนน (Glucomannan) จะมีปริมาณแตกต่างกันออกไปตามชนิดของบุก
4. แป้งจากหัวบุกนั้นประกอบไปด้วยกลูโคแมนแนนประมาณ 90% และสิ่งเจือปนอื่น ๆ เช่น alkaloid, starch, สารประกอบไนโตรเจนต่าง ๆ sulfates, chloride, และสารพิษอื่น โมเลกุลของกลูโคแมนแนนนั้นหลัก ๆ แล้วจะประกอบไปด้วยน้ำตาลสองชนิด คือ กลูโคส 2 ส่วน และแมนโนส 3 ส่วน โดยประมาณ เชื่อมต่อกันระหว่างคาร์บอนตำแหน่งที่ 1 ของน้ำตาลชนิดที่สอง กับคาร์บอนตำแหน่งที่ 4 ของน้ำตาลชนิดแรกแบบ α -1, 4-glucosidic linkage ซึ่งแตกต่างจากแป้งที่พบในพืชทั่วไป จึงไม่ถูกย่อยโดยกรดและน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร เพื่อให้ให้น้ำตาลที่ให้พลังงานได้^(๑) นอกจากกลูโคแมนแนนจะพบได้ในบุกแล้ว ยังพบได้ในว่านหางจระเข้อีกด้วย
5. กลูโคแมนแนน (Glucomannan) สามารถดูดน้ำและพองตัวได้มากถึง 200 เท่า ของปริมาณเดิม เมื่อเรารับประทานกลูโคแมนแนนก่อนอาหารครึ่งชั่วโมงถึงหนึ่งชั่วโมงครั้งละ 1 กรัม กลูโคแมนแนนจะดูดน้ำที่มีมากในกระเพาะอาหารของเรา แล้วเกิดการพองตัวจนทำให้เรารู้สึกอิ่มอาหารได้เร็วและอิ่มได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งจุดนี้เองที่ทำให้เรารับประทานอาหารได้น้อยลงกว่าปกติด้วย อีกทั้งกลูโคแมนแนนจากบุกก็มีพลังงานต่ำมาก กลูโคแมนแนนจึงช่วยในการควบคุมน้ำหนักและเป็นอาหารของผู้ที่ต้องการลดความอ้วนได้เป็นอย่างดี
6. เมื่อนำสารที่สกัดได้จากบุกที่มีการกำจัดพิษแล้ว ให้หนูใหญ่รับประทานครั้งละ 15 กรัม ต่อ 1 กิโลกรัม ติดต่อกันเป็นระยะเวลา 2-3 สัปดาห์ พบว่าระดับของคอเลสเตอรอลในเลือดของหนูลดลงคิดเป็น 44% และ Triglyceride ลดลงคิดเป็น 9.5%
7. สาร Glucomannan มีฤทธิ์ดูดซึมน้ำในกระเพาะและลำไส้ได้ดีมาก และยังสามารถไปกระตุ้นน้ำย่อยในลำไส้ให้เพิ่มมากขึ้น ทำให้มีการขับของที่คั่งค้างในลำไส้ได้เร็วขึ้น
8. สารสกัดแอลกอฮอล์จากหัวบุก สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อวัณโรคในหลอดแก้วได้
9. เมื่อนำสารที่สกัดได้จากบุกที่มีการกำจัดพิษแล้ว ให้หนูใหญ่ที่มีอาการบวมที่ขารับประทานครั้งละ 15 กรัม ต่อ 1 กิโลกรัม พบว่าอาการบวมที่ขาของหนูลดลง

ประโยชน์ของบุก

1. คนไทยเรานิยมนำหัวบุกไปทำเป็นอาหารทั้งคาวและหวานเช่นเดียวกับเผือก เช่น แกงบวมมันบุก แกงอีसान นำไปทอดหรือใส่ในแกงกะหรี่ หรือจะนำมาผานเป็นแผ่นแล้วนำมานึ่งหรือย่างกินเป็นขนมบุก ส่วนต้นอ่อนที่ปอกเปลือกออกแล้ว ใบบอ่อน และก้านใบบอ่อนก็สามารถนำมาทำอาหารคล้าย ๆ กับบอนได้ เช่น แกงส้ม แกงเลียง ห่อหมก หรือนำมาต้มลวกจิ้มกับน้ำพริกรับประทานได้ (ก่อนนำมาปรุงเป็นอาหารต้องเอาไปต้มก่อน โดยใส่ลงไปตอนที่น้ำกำลังเดือดเพื่อให้พิษหมดไป) แต่ในปัจจุบันไม่เป็นที่นิยมรับประทานกันแล้ว เนื่องจากขั้นตอนก่อนนำมาปรุงเป็นอาหารนั้นยุ่งยากเกินไปนั่นเอง
2. สำหรับในผู้ป่วยโรคเบาหวาน บุกสามารถช่วยควบคุมหรือลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ (เนื่องจากไปช่วยลดการดูดซึมของน้ำตาลกลูโคสในระบบทางเดินอาหาร) และบุกยังเป็นอาหารที่มีประโยชน์สำหรับผู้ป่วยระหว่างพักฟื้น เป็นอาหารที่ช่วยดูดสารพิษ ขจัดไขมันในเลือด และปรุงเป็นอาหารรักษาสุขภาพ
3. ในประเทศญี่ปุ่นนิยมใช้หัวบุกมาทำเป็นอาหารลดความอ้วน เพราะการรับประทานหัวบุกเป็นประจำจะช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยลดน้ำหนัก และช่วยควบคุมน้ำหนักตัวได้ เพราะสารกลูโคแมนแนนที่พองตัวจะไปห่อหุ้มอาหารที่เรารับประทานเข้าไป ไม่ให้สัมผัสกับน้ำย่อย จึงใช้ในการควบคุมน้ำหนักตัวได้ นอกจากนี้ยังช่วยลดไขมันและกรดน้ำดี และขับถ่ายออกนอกร่างกาย จึงช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ได้
4. ช่วยในการขับถ่ายและระบาย เนื่องจากการพองตัวของกลูโคแมนแนนในทางเดินอาหาร จะไปกระตุ้นทางเดินอาหารส่วนล่าง โดยเฉพาะลำไส้ใหญ่ให้เกิดการบีบตัวขับกากอาหารที่ค้างคั่งอยู่ออกมา จึงช่วยป้องกันการเกิดมะเร็งในลำไส้ใหญ่ได้
5. ช่วยลดโอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคกระเพาะอาหารเป็นแผลจากกรดหรือน้ำย่อย
6. ปัจจุบันได้มีการนำหัวบุกหรือแป้งบุกมาใช้ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร(เช่น วุ้นเส้นบุก, เส้นหมีแป้งหัวบุก, วุ้นบุกก้อน, ขนมบุก) เครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ (เช่น เครื่องดื่มบุกผง) ใช้ในอุตสาหกรรมยาและเครื่องสำอาง รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ลดน้ำหนัก ลดความอ้วน และลดไขมันในเลือดกันอย่างแพร่หลาย (เช่น ผงบุก หรือ แคปซูลผงบุก) ซึ่งก็สามารถลดน้ำหนักได้ในระดับหนึ่ง มีความปลอดภัยต่อร่างกาย เพราะเมื่อกินแล้วทำให้อิ่มง่าย ระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้น ช่วยระบายท้อง และไม่ทำให้อ้วน
7. มีข้อมูลว่าในต่างประเทศนั้นได้ใช้ต้นบุกเป็นอาหารสัตว์สำหรับการเลี้ยงหมูมานานแล้ว
8. กากจากหัวบุกอาจนำมาใช้ผสมดินทำเป็นแนวกันพังในพื้นที่เชิงเขาได้
9. นอกจากนี้ยังมีรายงานว่ามีการใช้น้ำจากหัวบุกต้มผสมกับยางน่อง สำหรับไว้ใช้ยิงสัตว์ด้วย

นอกจากประโยชน์ตามที่กล่าวมาแล้ว ต้นบุกยังใช้ปลูกเป็นไม้ประดับสวยงามได้ด้วย โดยนักจัดสวนจะนิยมนำมาปลูกประดับตามไม้ร่มเงาของไม้ยืนต้น ปลูกใส่กระถางเป็นไม้ประดับทั่วไป หรือปลูกไว้ข้างบ่อเพื่อเพิ่มรายได้สำหรับเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งบุกชนิดที่มีหัวเล็กใบกว้าง ที่มีชื่อว่า "บุกเงินบุกทอง" ซึ่งเป็นที่นิยมของนัก



เล่นว่ามีทั้งต้นเขียวและต้นแดง และมีราสูงอยู่พอสมควร

คำสำคัญ : บุก

ที่มา : <https://medthai.com/>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-06-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1654&code_db=610010&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology