

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 1. ผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้าน หมายถึงพืชผักที่มีอยู่ในท้องถิ่นและมีชื่อตามท้องถิ่นนั้น ๆ มีทั้ง ไม้ล้มลุกและ ไม้ยืนต้น มีลักษณะทั้ง ไม้เลื้อย ไม้ทรงพุ่ม และ ไม้ยืนต้นเตี้ยโตจากปัจจัยในธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ และกระจายพันธุ์ด้วยสภาวะธรรมชาติในแต่ละฤดูกาล พบได้ในแหล่งพื้นที่ต่างกัน ทั้งที่ราบลุ่ม ทุ่งนา ริมห้วยหนอง คลอง บึง ชายทะเล บริเวณป่า เนิน โขก บนควน ชาวบ้านในท้องถิ่นมี ประสพการณ์และเรียนรู้วิธีนำมาใช้ประโยชน์เป็นอาหารและยาสมุนไพร ทั้งในส่วนของยอด ใบ ดอก ผล หน่อ หัว เหง้า รากและลำต้น (มาโนช และคณะ, 2541)

มาโนช และเพ็ญนภา (2538) ได้รายงานแหล่งที่มาของผักพื้นบ้านได้แก่

1. ทือกเขา ป่าดง ป่าละเมาะ แพะ ป่าเหลา เป็นประเภทไม้ป่าส่วนที่คนนำมาบริโภค เป็นผักมักเป็นยอดไม้ ลูกไม้ หน่อ ต้นอ่อน
2. ไร่ สวน เช่น พืชผัก ที่ขึ้นตามธรรมชาติ และพืชผักที่ปลูกแซมตามไร่ข้าว สวนยาง เช่น สะตอ เหมียง พักแพง ถั่วต่าง ๆ
3. ทุ่งนา หนอง คลองบึง ส่วนใหญ่เป็นพืชน้ำที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น ผักแว่น ลำเพ็ง ผักกูด บอน สันตะวา อีฮิน
4. สวนครัว ผักริมรั้ว ได้แก่ ผักปรุงรส ผักกินยอด เช่น สะระแหน่ โหระพา เชียงดา ผักฮ้วนหมู ย่านาง

อุไร (2547) ได้จำแนกผักพื้นบ้านตามส่วนที่ใช้บริโภคได้ดังนี้

1. ผักกินหัว ราก หรือเหง้าใต้ดิน เช่น เผือก มัน ขิง ข่า เร่ว กระวาน เอื้องหมายนา เป็นต้น
2. ผักกินใบและยอด ได้แก่ ผักเหมียง ข้าวปลู ยอดแค ชะอม ผักกูดน้ำ ผักเชียงดา ผักแขยง เป็นต้น

3. ผักกินดอก ได้แก่ ดอกแค ดอกขจร ดอกโสน ตังหลวง ผักฮ้วนหมู ดาหลา เป็นต้น

4. ผักกินผลหรือฝัก ได้แก่ มะรุ้ม เพกา พักข้าว พักทอง มะเขือต่าง ๆ มะดัน ตะลิงปลิง เป็นต้น

5. ผักกินส่วนแกนกลางของลำต้น ได้แก่ ยอดมะพร้าว ยอดเต้าร้าง หน่อหวาย หน่อดาหลา เป็นต้น

มาโนช และเพ็ญภา (2538) ได้รายงานว่าการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านแบ่งออกเป็นหลายด้านดังนี้

1. คุณค่าด้านทางโภชนาการ ผักพื้นบ้านหลายชนิดมีวิตามินและแร่ธาตุดังนี้

1.1 แคลเซียม เป็นแร่ธาตุที่เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของกระดูกและฟัน ช่วยควบคุมการทำงานของหัวใจ ระบบประสาท และระบบกล้ามเนื้อ ทั้งยังมีบทบาทในการแข็งตัวของเลือด ซึ่งช่วยทำให้เลือดหยุดไหล หากมีบาดแผลเกิดขึ้น

1.2 ฟอสฟอรัส เป็นแร่ธาตุที่สำคัญของกระดูกและฟัน ช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรง โดยผักที่มีแคลเซียมสูงมักมีฟอสฟอรัสสูงด้วย

1.3 ธาตุเหล็ก เป็นแร่ธาตุที่สำคัญของเม็ดเลือดแดงในส่วนเฮโมโกลบิน ซึ่งเป็นตัวพาออกซิเจนไปยังส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย และยังเป็นตัวพาคาร์บอนไดออกไซด์กลับไปยังปอดเพื่อขับออกจากร่างกาย ถ้าร่างกายได้รับธาตุเหล็กน้อยอาจทำให้เป็นโรคโลหิตจางได้

1.4 วิตามินเอ เป็นวิตามินที่ร่างกายต้องการเพียงเล็กน้อยแต่ก็ขาดไม่ได้ เพราะจะทำให้ร่างกายทำงานผิดปกติและเกิดโรคได้ หน้าที่ของวิตามินเอคือ ช่วยรักษาผิวหนังและเยื่อเมือกต่าง ๆ เช่น หลอดลม หลอดอาหาร และเยื่อชั้นตา เป็นต้น ช่วยบำรุงสายตา และปรับสายตาเมื่อเปลี่ยนจากที่สว่างเป็นที่มืด หรือจากที่มืดเป็นที่สว่าง ทั้งยังช่วยควบคุมการเจริญของกระดูกและฟัน และส่งเสริมการทำงานในส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย

1.5 วิตามินบี 1 (thiamine) เป็นวิตามินที่ช่วยเปลี่ยนรูปคาร์โบไฮเดรต ไขมันและแอลกอฮอล์ให้เป็นพลังงาน ซึ่งช่วยป้องกันการเกิดสารพิษที่ได้จากการเผาผลาญอาหารในร่างกาย ป้องกันโรคเหน็บชา ผู้ที่ขาดวิตามินบี 1 จะมีอาการเบื่ออาหาร ขาชาขวม และกล้ามเนื้อไม่มีแรง

1.6 วิตามินบี 2 (riboflavin) มีหน้าที่ช่วยปลดปล่อยพลังงานที่ได้จากการเผาผลาญอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของวิตามินบี 6 และไนอะซิน ปกติร่างกายจะไม่สะสมวิตามินบี 2 มากฉะนั้น เราควรได้รับในปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการในแต่ละวัน

1.7 วิตามินซี เป็นวิตามินที่ช่วยบำรุงเหงือก ทำให้ผนังเส้นเลือดฝอยแข็งแรง ไม่เปราะง่ายและมีบทบาทในการดูดซึมแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น เหล็ก แคลเซียม วิตามินซีมีอยู่ในผัก ผลไม้สดหลายชนิดโดยเฉพาะยอดใบอ่อนและเมล็ดที่กำลังงอก วิตามินซีสามารถละลายน้ำได้ง่ายแต่ไม่ทนความร้อนในการหุงต้มที่นานเกินไป

1.8 ไนอะซิน (niacin) หรือกรดนิโคตินิก (nicotinic acid) เป็นวิตามินที่เกี่ยวข้องกับการสร้างโคเอนไซม์สองชนิดที่ใช้ในการผลิตพลังงานในเซลล์ ในกระบวนการหายใจภายในเนื้อเยื่อ และกระบวนการสังเคราะห์กรดไขมัน ถ้าร่างกายขาดไนอะซินจะทำให้ผิวหนังอักเสบ โดยเฉพาะบริเวณที่ถูกแสงแดด นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อระบบประสาท ทำให้ประสาทเสื่อม ความจำเลอะเลือน

2. คุณค่าทางสมุนไพร ผักพื้นบ้านแต่ละชนิดมีรสชาติแตกต่างกันซึ่งรสชาติผักจะเป็นสิ่งที่บอกถึงสรรพคุณของผักดังนี้

2.1 รสฝาด มีสรรพคุณเป็นยาฝาดสามาน ช่วยรักษาแผล แก้ท้องเสีย ท้องร่วง แต่ถ้ากินมากจะทำให้ท้องอืดเฟ้อและท้องผูก ได้แก่ ยอดกระโดน กล้ายศิษ มะเดื่ออุทุมพร ลูกจิ้ง ยอดมะม่วงหิมพานต์ ผักเม็ก เป็นต้น

2.2 รสเปรี้ยว ช่วยกัดเสมหะและกระตุ้นต่อมน้ำลาย ทำให้เจริญอาหาร แต่ถ้ากินมากไปจะทำให้ท้องอืด ร้อนใน และแผลหายช้า ได้แก่ ยอดมะกอก ผักต้ว กระเจี๊ยบแดง ยอดมะขาม ส้มป่อย ชมวง เถาส้มกุ่ม ผลของเถาคัน ตะลิงปลิง มะดัน และมะขามฝักอ่อน เป็นต้น

2.3 รสหวานอ่อน ๆ มีสรรพคุณช่วยให้ชุ่มชื้น บำรุงกำลัง แต่ถ้ากินมากไปจะทำให้ลมขึ้น ท้องอืดเฟ้อและง่วงเหงาหาวนอน ได้แก่ ดอกขจร ดอกข้าวสาร ผักเหมียง ยอดมะพร้าว ยอดเต้าร้าง ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน เป็นต้น

2.4 รสขม สรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย ลดไข้ แก้เลือดเป็นพิษ ถอนพิษเบื่อเมา แต่ไม่ควรกินมากอาจทำให้อ่อนเพลีย ได้แก่ ผักขวง มะระจีนก หน่อหวาย ดอกขี้เหล็ก ผักแปม พักข้าว เป็นต้น

2.5 รสเผ็ดร้อน สรรพคุณช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร แก้ปวดท้อง ท้องอืดเฟ้อ แต่ไม่ควรกินมากเกินไปจะทำให้อ่อนเพลีย เช่น จิง พริก ยี่หระ กะเพรา โหระพา หูเสือ ผักไผ่ ผักคราด หัวแหวน เป็นต้น

2.6 รสหอมเย็น ช่วยบำรุงหัวใจ แก้ลม หน้ามืดตาลาย ได้แก่ กระชาย เคยหอม เป็นต้น

2.7 รสมัน แก้อาการเส้นเอ็นพิการ ปวดเสียว เคล็ดขัดยอก อาการกระดูก หากกินมากเกินไปอาจเป็นพิษได้ เช่น สะตอ เนียง กระพังโหม ผักเหมียง ขนุนอ่อน ถั่วพู พักทอง หัวปลี ไข่น้ำ เป็นต้น

### 3. การใช้ประโยชน์ในด้านเครื่องใช้ไม้สอย ได้แก่

3.1 ไม้ห่อ ไม้รัด ไม้มัด ไม้ร้อย เครื่องจักรสานและที่มุงหลังคา เช่น ใบตองกล้วยสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น การห่อขนม การทำบายศรีสู่ขวัญ ในท้องถิ่นชนบทภาคเหนือนำใบตองกล้วยที่ทับด้วยความร้อนจนแห้งมามวนสูบบุหรี่ ส่วนภาคใต้นำใบจากมามวนสูบบุหรี่ได้เช่นกัน นอกจากนี้ใบไม้อื่น ๆ ใบพลวง ใบเหียง นำมาห่อพืชผักและนำมาสานทำเป็นแผ่นใช้สำหรับมุงหลังคาได้ สำหรับการมัดการร้อยนั้นนำมาใช้ตั้งแต่วัสดุเล็ก ๆ เช่น ไม้ค้ำ ไม้ค้ำต้นข้าว ไม้ค้ำต้นหอม กระเทียมในฤดูการเก็บเกี่ยว ดอกที่ทำจากไม้ไผ่จึงมีการทำอย่างแพร่หลาย ส่วนภาชนะใช้สอยหลายอย่าง เช่น กระจง ตะกร้า ภาชนะ ด้านจับสัตว์ในน้ำ ในป่า ก็เป็นตัวอย่างของเครื่องใช้อีกประเภทหนึ่งที่น่าไม้ไผ่ หวาย มาใช้ประโยชน์ได้เช่นกัน

3.2 ใช้สระและบำรุงเส้นผม ในสมัยที่ยังไม่มีแชมพูสระผมเช่นในปัจจุบันนี้ หมูบ้านต่าง ๆ ได้นำพืชผักมาใช้ในการทำความสะอาดเส้นผม ได้แก่ มะกรูดย่างไฟ ผักสั้มป่อยย่างไฟ มะขาม มะเฟือง ใบหมี ใบรางจืด นำส่วนประกอบเหล่านี้มาต้มรวมกันจะได้น้ำยาสระผมที่มีคุณค่าคือ มะกรูดมี กลิ่นหอม ช่วยขจัดรังแค ไม้ค้ำสิริชะ ผมลื่นเป็นมัน สั้มป่อยมีกลิ่นหอมเย็น มะขามช่วยชำระล้างเหงื่อไคลให้สะอาดหมดจด มะเฟืองทำให้ผมลื่นดำเป็นมัน เส้นผมไม่กรอบแดง รางจืดทำให้ผมลื่นเป็นมัน ไม้ร่วง ใบหมีทำให้เกิดฟอง เมื่อกลั่น กลิ่นหอม

### 3.3 ทำสีผสมอาหารและสีย้อมผ้า ได้แก่

สีที่ใช้ย้อมผ้า เช่น สีเขียว ได้จากใบหมากผู้หมากเมีย ใบถั่วแปบ ใบหูควาง ใบตำลึง ใบผักคืด สีเหลือง ได้จาก แกนขนุน หัวขมิ้น สีม่วง ได้จาก เปลือกตะแบก แก่นไม้ฝาง เปลือกบะห้าน้ำ สีแดง/ส้ม ได้จากลูกคำแสด (คำเงาะ) เปลือกประดู่ สีชมพู ได้จากเปลือกต้นนุ่น

เปลือกทองกวาว สีนํ้าเงิน คราม ฟ้า ได้จากต้นคราม ใบฮ่อม เปลือกถั่วลิสง สีนํ้าตาล ได้จากยอดฝรั่ง สีดำ ได้จากเปลือกต้นสมอ

สีที่ใช้ผสมอาหาร เช่น กลีบเลี้ยงกระเจี๊ยบ ให้สีแดงเหง้าใต้ดินของขมิ้นชันให้สีเหลือง ดอกแก่คำฝอยให้สีเหลืองเมล็ดคำแสดให้สีส้ม ใบสดเคยให้สีเขียว แก่นฝางให้สีชมพูเข้ม ดอกสดอัญชันให้สีม่วง

3.4 ใช้เป็นอาหารสัตว์ พืชผักพื้นบ้านหลายอย่าง นอกจากจะเป็นอาหารของคนแล้ว ยังนำไปเป็นอาหารสัตว์เลี้ยงได้ด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชนบทนั้นมักมีการเลี้ยงหมู ไก่ วัว ควาย ไว้ตามบ้านเรือนตามทุ่งนา ผักที่นำมาใช้ประโยชน์ได้แก่ ผักแพว ผักโขม ผักเผ็ด บอน บุก มะละกอ หยวกกล้วย ชาวบ้านจะใช้พืชผักเหล่านี้ไปต้มผสมกับรำหรือแกลบให้หมู ไก่ กิน

3.5 พืชผักพื้นบ้านหลายชนิดมีสรรพคุณในการกำจัดแมลงศัตรูพืช เช่น ใบสะเดา มีฤทธิ์ยับยั้งการลอกคราบของหนอน ทำให้ไข่หนอนฟ่อ ข่า มีน้ำมันหอมระเหยช่วยกำจัดเชื้อรา แบคทีเรีย และกันไม่ให้แมลงวันตอม ตะไคร้หอม มีกลิ่นที่ไล่แมผีเสื้อ

ล้นทม และคณะ (2537) ได้กล่าวถึงลักษณะการบริโภคผักพื้นบ้านของชาวภาคใต้ไว้ดังนี้

1. การบริโภคในลักษณะพืชผักสด ๆ ซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานกับน้ำพริกหรือแกงเผ็ดกันมาก ไม่ว่าจะเป็นร้านขายข้าวแกงหรือห้องอาหารที่หรูหรา เช่น สะตอ กระโดน มะเดื่อ ลูกเนียง ลูกเหรียง เป็นต้น

2. การบริโภคในลักษณะนำมาลวก ซึ่งมีทั้งลวกธรรมดา ลวกต้มกะทิและลวกราดกะทิ เช่น การลวกผักทอง หัวปลี หน่อไม้ ยอดกระทก เป็นต้น

3. การบริโภคในลักษณะการนำมาดอง เพื่อจะถนอมอาหารไว้รับประทานได้นาน ๆ เช่น สะตอดอง ผักเสี้ยนดอง หน่อไม้ดอง ผักขมดอง เป็นต้น

สุทธิรา และคณะ (2548) ได้สำรวจความหลากหลายชนิดของพืชผักพื้นบ้านในป่าวัฒนธรรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่นำมาบริโภคได้ 78 ชนิด จำแนกได้ทั้งสิ้น 43 วงศ์ และศึกษาการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านตามภูมิปัญญาพื้นบ้านและวัฒนธรรม ความเชื่อ สรรพคุณทางสมุนไพรมูลค่าทางเศรษฐกิจและพัฒนาภูมิปัญญาพื้นบ้าน เพื่อเศรษฐกิจของชุมชน พบว่าพืชในป่า

วัฒนธรรมที่มีประโยชน์ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านและมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนได้แบ่งเป็น 8 กลุ่มของผลิตภัณฑ์ได้แก่ กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นยาสมุนไพร 18 ชนิด กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นอาหาร 11 ชนิด กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นสมุนไพรรักษาสัตว์เลี้ยง 10 ชนิด กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นเครื่องหอม 6 ชนิด กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นสมุนไพรใช้ขับพยาธิ 4 ชนิด กลุ่มพืชที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นยาสีฟัน 4 ชนิด และกลุ่มพืชให้น้ำมันที่มีศักยภาพเป็นน้ำมันเชื้อเพลิง 3 ชนิด

## 2. พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน

พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน (Ethnobotany) หมายถึงศาสตร์ที่ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับพืชนับแต่สังคมมนุษย์สมัยโบราณในด้านการใช้ประโยชน์จากพืชเป็นปัจจัยในการดำรงชีวิต โดยพิจารณาทั้งในมิติของชีววิทยา วัฒนธรรม และนิเวศวิทยา ซึ่งคุณประโยชน์ที่เด่นชัดของพฤกษศาสตร์พื้นบ้านคือการใช้พืชสมุนไพรในการแพทย์พื้นบ้าน เพราะเป็นแหล่งความรู้ซึ่งการแพทย์หรือเกษตรกรรมแผนใหม่ใช้เป็นจุดเริ่มต้นในการค้นหายาใหม่จากธรรมชาติ (วงศ์สถิต และคณะ, 2538)

ธวัชชัย (2535) กล่าวถึงการศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านว่า เป็นศาสตร์ที่มีความสำคัญยิ่งอีกศาสตร์หนึ่งของพฤกษศาสตร์ หมายถึง การนำพืชมาใช้ของชนพื้นบ้านที่สืบทอดต่อกันมาจากรบรรพบุรุษ หรือได้รับการถ่ายทอดจากเพื่อนบ้านในกลุ่มของตนจนเป็นเอกลักษณ์การใช้พืชพรรณประจำท้องถิ่นนั้น ในอดีตการศึกษาจะเน้นถึงความสำคัญและคุณค่าทางเศรษฐกิจของพืชเป็นส่วนใหญ่ เช่น กลุ่มพืชสมุนไพร พืชเครื่องเทศ พืชอาหาร พืชเส้นใย พืชที่ใช้ในการก่อสร้าง ฯลฯ การศึกษาดังกล่าวจัดในขอบเขตวิชา พฤกษศาสตร์เศรษฐกิจ (Economic botany) ส่วนการศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านตามแบบแผนมีขอบเขตที่กว้าง เกี่ยวข้องอีกหลายวิชา เช่น Ethnomusicology (การศึกษาพืชที่ใช้ทำเครื่องดนตรีพื้นเมือง และวิธีการทำเครื่องดนตรี) Ethnocosmetics (การศึกษาพืชที่กลุ่มชนพื้นบ้านใช้เป็นเครื่องประทินผิว เครื่องสำอาง และวิธีการผลิต)

Ethnopharmacology (เภสัชพื้นบ้าน) Ethnoagriculture (ศึกษาเกี่ยวกับการเกษตรกรรมแบบโบราณ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการเกษตร การปลูกพืชดั้งเดิม หรือพันธุ์ป่าที่ยังไม่มีการปรับปรุงพันธุ์)

พฤกษศาสตร์พื้นบ้านยังกล่าวถึงความเป็นมา และวิธีการนำพืชไปใช้สอยจนกลายเป็น วัฒนธรรมหรือประเพณีของกลุ่มชนพื้นบ้าน บางกลุ่มชนได้อนุรักษ์พืชที่ป่าในละแวกใกล้เคียง เอาไว้ด้วยความเชื่อถือนี้เกี่ยวกับโชคลาง เช่น ป่าปู่ตาทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน จึงจัดเป็นศาสตร์ที่ค่อนข้างใหม่ในความสนใจของนักพฤกษศาสตร์ การค้นคว้าทางพฤกษศาสตร์พื้นบ้านในประเทศไทย ขึ้นกับวัตถุประสงค์และความชำนาญเฉพาะเรื่องของผู้วิจัย แต่พรรณพืชที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ของคนพื้นบ้านมีหลายกลุ่ม เช่น พืชสมุนไพรพื้นบ้าน พืชอาหารป่า พืชมีพิษ พืชที่ใช้ทำกระดาษพื้นบ้าน พืชที่ใช้ทำเครื่องดนตรีพื้นเมือง พืชที่ให้สีย้อม พืชที่ใช้ในงานหัตถกรรมพื้นบ้าน และพืชกับศิลปะไทยโบราณ ซึ่งเป็นเพียงตัวอย่างหนึ่งที่ใช้เป็นแนวทางการค้นคว้า นักพฤกษศาสตร์พื้นบ้านอาจดำเนินงานค้นคว้าวิจัยของตนเองเป็นเอกเทศหรือร่วมกับผู้เชี่ยวชาญทางพฤกษศาสตร์จำแนกพวก เพื่อสนับสนุนข้อมูลเบื้องต้นให้แก่งานค้นคว้าวิจัยทางพฤกษศาสตร์พื้นบ้านในประเทศไทยได้ (ธวัชชัย, 2535)

การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน จะทำให้เราสามารถรวบรวมความรู้ดั้งเดิมของชุมชนที่มีต่อพรรณพืช และสามารถประเมินในเชิงปริมาณได้ว่าชุมชนนั้นมีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรพรรณพืชมากน้อยเพียงใด และความรู้ที่ได้จากการศึกษานี้ จะนำมาพัฒนาปรับปรุงการใช้ประโยชน์จากพรรณพืช ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนในปัจจุบัน (สมศักดิ์และพงษ์ศักดิ์, 2539)

ภัทรพร (2545) ได้ศึกษาความหลากหลายของพืชและพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน ในป่าบุ่งชีหลง จังหวัดมหาสารคามพบว่ามีพืชจำนวน 52 วงศ์ 106 สกุล 125 ชนิด ในจำนวนนี้มีพืชที่ชาวบ้านสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ 52 วงศ์ 104 สกุล 119 ชนิด จำแนกกลุ่มพืชตามลักษณะการใช้ประโยชน์ ออกเป็น 5 กลุ่มคือ พืชที่ใช้เป็นอาหารจำนวน 63 ชนิด พืชที่เกี่ยวข้องกับที่อยู่อาศัย 23 ชนิด พืชที่เกี่ยวข้องกับเครื่องนุ่งห่มและสีย้อม 2 ชนิด พืชสมุนไพร 31 ชนิด และพืชที่เกี่ยวข้องกับสัญลักษณ์ ความเชื่อ และการใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ 117 ชนิด

จิณณา (2548) ได้ศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของราษฎรท้องถิ่นที่บ้านช่องแคบสามัคคี ตำบลท่าเสา อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี พบว่าพืชพรรณธรรมชาติที่ราษฎรเก็บหาและใช้ประโยชน์มีจำนวนทั้งสิ้น 149 ชนิด 60 วงศ์ จำแนกเป็นไม้ต้น ไม้พุ่ม ไม้ล้มลุก ไม้เถา ไม้เฟิร์นและเห็ด ส่วนลักษณะการใช้ประโยชน์ของราษฎร พบว่ามีการใช้ประโยชน์ในด้านเป็นพืชอาหาร 35 วงศ์ 64 ชนิด พืชสมุนไพร 52 วงศ์ 120 ชนิด ไม้เพื่อการก่อสร้าง 6 วงศ์ 7 ชนิด ฟืนและถ่าน 3 วงศ์ 4 ชนิด และการใช้ประโยชน์อื่น ๆ 7 วงศ์ 12 ชนิด

สุดใจ (2549) ได้ศึกษาความหลากหลายของทรัพยากรในป่าเขาเพนียด อำเภอโคก-สำโรงและเขตห้ามล่าสัตว์ป่าเขาสมโภชน์ อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรีพบว่ามีพรรณพืชทั้งหมด 69 วงศ์ 190 สกุล 240 ชนิด ซึ่งนำมาประเมินเพื่อจัดกลุ่มการใช้ประโยชน์ได้ 5 กลุ่ม คือ พืชอาหาร 41 ชนิด พืชสมุนไพร 102 ชนิด และพืชเพื่อใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ 5 ชนิด พืชเพื่อใช้ในการงานภูมิสถาปัตยกรรม 79 ชนิด และพืชเพื่องานไม้ดอกไม้ประดับแห่ง 5 ชนิด