



หากเป็นคนที่มิพินเพออยู่ในจังหวัดทางภาคใต้ น้อยคนนักที่จะไม่รู้จักพืชชนิดนี้ ด้วยรูปทรงและสีสันทึ่สวยงาม บวกกับความทนทานของดอกดาหลา จึงทำให้มันถูกจำหน่ายเป็นไม้ตัดดอกที่ทำกำไรให้กับผู้ปลูกเป็นจำนวนมาก ซึ่งไม่เพียงแต่การใช้เป็นไม้ประดับ แต่ดอกดาหลายังสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลาย ทั้งต้มจิ้มน้ำพริก ทำแกงส้ม แกงจืด แกงเผ็ด แกงกะทิ และผสมในข้าวยาที่เป็นอาหารเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของชาวปักษ์ใต้บ้านเรา หรือบางแห่งก็นำดอกดาหลาไปแปรรูปเป็นน้ำสมุนไพร ไวน์สมุนไพร น้ำส้ม น้ำยาทำความสะอาด หรือแม้แต่นำไปทำเป็นน้ำหมักชีวภาพ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี

ดาหลา (Torch ginger) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Etlingera elatior* [Jack] R. M. Smith. เป็นพืชในวงศ์ ZINGIBERACEAE เช่นเดียวกับขิงและข่า ชื่ออื่นๆ คือ กาหลา จินตะหลา กะลา ดาหลาเป็นไม้ล้มลุก มีลำต้นเป็นเหง้าอยู่ใต้ดิน ส่วนลำต้นเหนือดินเป็นกาบใบที่โอบซ้อนกันแน่นเช่นเดียวกับพืชจำพวกกล้วย ซึ่งส่วนนี้คือลำต้นเทียม ใบเป็นรูปหอกยาวเรียว ปลายใบแหลม สีเขียวเข้ม ดอกออกเป็นช่อ แทงก้านดอกจากเหง้าใต้ดิน กลีบประดับซ้อนกันหลายชั้น มีสีชมพูถึงแดงเข้ม นอกจากการใช้เป็นไม้ดอกไม้ประดับและนำมารับประทานแล้ว ดอกดาหลายังมีสรรพคุณทางยาในการช่วยขับลมและแก้ท้องอืดท้องเฟ้อได้ เนื่องจากมีรสเผ็ดร้อน อีกทั้งยังใช้แก้โรคลมพิษและโรคผิวหนังได้อีกด้วย

การศึกษาทางด้านสารเคมีของดาหลาพบสารสำคัญในกลุ่ม phenolics และ flavonoids ทั้งในส่วนของใบ ดอก และเหง้า ซึ่งล้วนแต่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่โดดเด่น โดยมีลำดับความแรงดังนี้ สารสกัดจากส่วนใบ > สารสกัดจากส่วนดอก > สารสกัดจากส่วนเหง้า นอกจากนี้ยังพบฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย (จากน้ำมันหอมระเหยและใบ) ฤทธิ์ต้านความเป็นพิษต่อตับ (จากช่อดอก) ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ tyrosinase (จากใบ) และฤทธิ์ยับยั้งเซลล์มะเร็ง (จากเหง้า) แต่ทั้งหมดยังเป็นเพียงการศึกษาในระดับเซลล์ หลอดทดลอง และสัตว์ทดลองเท่านั้น สำหรับการศึกษาความเป็นพิษ ยังไม่มีการรายงานความเป็นพิษของพืชชนิดนี้ อีกทั้งการรับประทานในรูปแบบของอาหารก็มีความปลอดภัยสูง แต่สำหรับผู้ที่มีประวัติการแพ้ ขิง ข่า ไพล หรือพืชในวงศ์ ZINGIBERACEAE ควรเพิ่มความระมัดระวังในการรับประทานดาหลา เนื่องจากเป็นพืชวงศ์เดียวกัน อาจทำให้เกิดอาการแพ้ได้...