

El primer Avilés de BCS vivió más de 126 años... Gracias al té de damiana, idicen!



FOTOS: Internet.

California Mítica

Por Gilberto Manuel Ortega Avilés

La Paz, Baja California Sur (BCS). Durante la exposición universal de Nueva Orleans, Estados Unidos, en 1884, se mandaron pedir de todas partes del mundo diversos tipos de

materiales, flora y fauna, con sus respectivas descripciones y características. El célebre **doctor Viosca** fue el encargado del envío de los materiales que se solicitación del territorio de **Baja California**.

Pájaros, aceites, caracoles, madre perla, perlas, minerales y algunas plantas o hierbas fueron mandados como la jojoba, **damiana**, hierba del indio, lomboy, jojoba, torete, hierba de venado y golondrina. Aunque todos estos materiales fueron mandados con su respectiva descripción, la icónica hierba "**damiana**" fue enviada con una curiosa e interesante historia.

***También te podría interesar:** [El estadounidense que quiso apropiarse de BCS, y otras historias de piratas.](#)*

Char Kraft había fabricado un famoso extracto de de esta planta, por medio del cual se podían salvar muchas vidas anualmente.

*La **damiana** es un tónico y preservativo para los nervios, abre el apetito y al mismo tiempo usándolo diariamente, fortalece las constituciones debilitadas, dando al mismo tiempo vigor a todo el sistema; los que hagan uso de la damiana vivirán muchos años.*

*Un ejemplo citado en el documento es el **Simón Avilés**, oriundo del rancho "**El Refugio**", del Distrito de **Todos Santos, Baja California**, quien usando damiana como té toda su vida, logró llegar a la avanzada edad de 126 años, dejando una prole de 36 hijos. Jamás padeció enfermedad alguna.*

A dicha edad habiéndose cansado de la vida y en estas circunstancias, suplicó a su mujer no le diera de comer, cesando de esta manera de vivir nueve días después.



El extracto se fabrica de la raíz y de la mata de la planta. Hay tres clases de **damiana**, una que crece en los terrenos más bajos, siendo una planta grande y no de buen sabor, otra que se produce en las elevaciones, esta es de buena calidad y la que se da en las montañas más altas, con las que se elabora el extracto por ser incomparable en su calidad.

Todo lo anterior se encuentra documentado en el **Archivo Histórico "Pablo L. Martínez"** con el documento fechado con el 13 de junio de 1884.