

*Oliver Sacks*

## Diario di Oaxaca

Milano, Feltrinelli Traveller, 2004

Alzi la mano chi non è rimasto sbalordito davanti alla intatta bellezza, nei decenni e nello spazio, del mercato di Oaxaca e della sua policroma, esaltante, ricchezza.

Oliver Sacks, in questo gustoso e rapidissimo saggio, ne traccia un ritratto perfetto.

A dire il vero il racconto inizia con deprimenti banalità turistiche annunciate col tono di rivelazioni evangeliche fatte con molta e partecipata sofferenza intervallata da *gin tonic* e *margaritas*.

Così quando il lettore si accinge a gettare il libro in quell'immenso immondezzaio in cui troneggiano tanti diari di viaggio, *instant books*, aspiranti best seller, ecco il guizzo. Abbandonati i panni di storico e terzomondista - da cui si possono comunque trarre inquietanti vedute sul livello culturale di un grande professionista americano - Sacks approda infine al proprio io scientifico e a quello dei suoi compagni di viaggio (biologi).

Che gioia passeggiare per un mercato come quello di Oaxaca con un biologo... una lettura così entusiasmante e ricca di informazioni è tale da cancellare tutto il resto... e il bilancio della lettura si ribalta fino a fare di questo testo una lettura veramente raccomandabile.

### 2. SABATO

Quasi tutti i partecipanti a questo viaggio a Oaxaca sono soci dell'American Fern Society ma provengono dagli angoli più disparati degli Stati Uniti: New York, Los Angeles, Montana, Atlanta. Stamattina, a colazione, incominciamo a conoscerci meglio e a fare piani per la visita alla città di Oaxaca, un vecchio centro coloniale intorno al quale si è sviluppata la città moderna, che comprende 400.000 abitanti circa.

Mentre il nostro piccolo bus turistico percorre la strada ripida e tortuosa che dall'albergo scende in città, facciamo una sosta per goderci dall'alto il panorama di Oaxaca. Luis, che ci farà da guida nel corso di tutto il soggiorno, ci indica le innumerevoli chiese e i confini della vecchia città coloniale. Ma nessuno gli presta attenzione.

John Mickel incomincia immediatamente a guardarsi intorno, alla ricerca di nuove specie di felci, mentre John D. Mitchell, il suo quasi omonimo, oltre che collega al Giardino botanico di New York, cerca nuove specie di uccelli. La somiglianza dei due nomi, John Mickel e John Mitchell, crea confusione e divertimento tra noi, come capita anche al Giardino botanico di New York, dove entrambi lavorano, e dove le telefonate e le lettere dirette all'uno vengono invariabilmente smistate all'altro. Molti di noi incominciano a chiamare John Mitchell J.D., per distinguerlo dall'altro.

Non che si somiglino minimamente, al di là del nome che hanno in comune. John Mickel è sulla sessantina, ben rasato, magro e nervoso, con sopracciglia folte e occhi azzurri, e va a capo scoperto in ogni sorta di clima. J.D. è più giovane, molto più corpulento e sfoggia un'enorme barba. Con la sua grossa testa nascosta sotto un cappello a falde larghe, e con il binocolo appeso al collo, ricorda per qualche verso il professor Challenger di *Jurassic Park*. Per quanto faccia il botanico di professione, da quel poco che ho potuto notare stamattina lo classificherei piuttosto tra gli appassionati di ornitologia. Quando scorge un nuovo tipo d'uccello è preso da un entusiasmo quasi infantile.

“Quello è un colibrì, quello che sta uscendo adesso dall'*Ipomoea*, un colibrì scuro” sussurra. “Non è uno spettacolo?... Uh-oh! E quello che volazza laggiù, al-

l'inseguimento degli insetti, è un usignolo dalla coda gialla.”

Scott Mori (che, come saprò in seguito, lavora anch'egli al Giardino botanico di New York, e sarà quest'anno presidente della Torrey Botanical Society) si avventura giù per una parete scoscesa per afferrare una pianta di tabacco selvatico. La esamina e sentenzia a bassa voce: “*Nicotiana glauca*”. Anche se esiste una “*Nicotiana africana*”, spiega, l'uso della *Nicotiana* per la produzione del tabacco ebbe origine nel Nuovo Mondo, e risale ad almeno duemila anni fa.

Mentre ci avviamo di nuovo verso il pullmino per riprendere il giro della città, Scott ci fa una breve storia del tabacco e delle sue origini. Il tabacco esisteva già nel Nuovo Mondo, sembra, fin dall'epoca di Cristo. Un vaso di creta, risalente all'undicesimo secolo, mostra un indiano maya che fuma delle foglie di tabacco arrotolate e legate da uno spago: il termine maya *sik'ar* significa fumare (e pensare che per anni ho fumato sigari senza sapere che la parola è di origine maya!).

Quelle osservazioni fanno nascere un dibattito sulla storia del tabacco. Quando Colombo mise per la prima volta piede nel Nuovo Mondo, gli indigeni gli offrirono in dono un frutto “e delle foglie che emanavano un profumo particolare”. Egli mangiò il frutto, ma non sapendo cosa fare delle foglie, le fece gettare in mare. Qualche anno dopo, durante un viaggio a Cuba, un altro navigatore, un certo Rodrigo de Jerez, vide degli indigeni fumare, e pensò bene di esportare l'abitudine in Spagna. Quando la gente vide il fumo uscirgli dalla bocca e dalle narici si spaventò talmente da ricorrere alla Santa Inquisizione. Jerez fu condannato a sette anni di prigione, ma prima che finisse di scontare la pena la mania del fumo già imperversava in Spagna.

E poi, naturalmente, ci sono le storie che tutti noi abbiamo imparato da bambini, in Inghilterra: di come Sir Walter Raleigh abbia introdotto l'uso del tabacco in Inghilterra (il suo valletto, pensando che il padrone stesse prendendo fuoco, lo “salvò” gettandogli addosso una brocca d'acqua); dell'onorevole menzione avuta dal tabacco nella *Faerie Queene*; della stringata definizione dei poeti elisabettiani che lo chiamarono *malerba in-*

*briante*; e di come, nel 1600, la stessa regina Elisabetta fosse stata iniziata in tarda età all'uso del tabacco. E poi, in rapida successione, il tabacco fu di volta in volta denunciato in *Worke of Chimney Sweepers* (1601), difeso in *A Defense of Tobacco* (1603), e di nuovo attaccato (*A Counterblaste...*) nientemeno che da re Giacomo in persona. Ma nonostante il veto reale, e le imposte che gravavano sull'importazione, già nel 1614 c'erano “settemila negozi, a Londra e dintorni, che vendono tabacco”. Il dono proveniente dal Nuovo Mondo fu ben presto adottato in tutto il Vecchio Continente.

Intanto siamo arrivati nel centro storico di Oaxaca, dove la rete di stradine perpendicolari è ancora quella disegnata dagli spagnoli nel sedicesimo secolo. Noto che alcune vie portano nomi di uomini politici, come Porfirio Diaz, ma ce ne sono altre che con mio sommo piacere portano nomi di vari naturalisti. Scopro così una calle Humboldt: Alexander von Humboldt. Il grande naturalista visitò Oaxaca nel 1803, e raccontò l'esperienza nella sua *Personal Narrative*. John Mickel indica un parco Conzatti. Conzatti, spiega, non era un professionista, bensì un insegnante e amministratore vissuto a Oaxaca intorno agli anni venti e trenta e appassionato di botanica; fu il primo pteridologo del Messico, che nel 1939 classificò più di seicento specie di felci locali.

J.D., nel frattempo, ha avvistato una tangara su un mango, e la aggiunge alla lista che sta redigendo.

Ci fermiamo a visitare la grande chiesa coloniale di Santo Domingo. È un edificio enorme, sfolgorante, opprimente, sovraccarico d'oro nella sua ricchezza barocca. Ogni centimetro quadrato trasuda un senso di potere, di opulenza: l'intento è di rappresentare la forza e la magnificenza dei *conquistadores*. Chissà quanto di quell'oro fu estratto con il sudore degli schiavi, e quanto altro fu ottenuto dalla fusione di preziosi tesori aztechi! Quanto sarà costata, in termini di vite umane, di violenza, di sofferenza, la costruzione di questa chiesa grandiosa? Eppure le statue al suo interno rappresentano piccole figure dai volti scuri, in contrasto con le statue imponenti e idealizzate tipiche dei templi greci. È ovvio che furono usati modelli locali, e che le figure religiose furono adattate alle forme e alle esigenze del luogo. Sui

rami di un gigantesco albero dorato, al centro dell'abside, sono raffigurati sia i nobili di corte che il clero: stato e chiesa sotto lo stesso tetto.

Un quadro della Vergine, ricco di dorature, spicca al centro dell'alta e oscura navata ("Oh Dio!" sussurra J.D. "Guarda un po' là!"). Una donna ammantata di nero, forse una monaca, vi è inginocchiata davanti; ogni tanto alza il tono di voce, in quello che sembra un canto o un'invocazione sonora e gutturale. È in adorazione, quasi in estasi. Ha qualcosa di teatrale, di istrionico. La preghiera, secondo me, dovrebbe essere rivolta con discrezione, senza questa messinscena. Pregare, a mio avviso, dovrebbe essere un atto discreto e silente. Ma altri trovano la donna bellissima, commovente.

Fuori della chiesa, la strada è un susseguirsi di ambulanti che vendono amache, collane, coltelli di legno e quadretti locali. Comprò un'amaca variopinta e un coltello dalla linea affusolata. Anche Scott compra qualcosa ("Per spendere qualche spicciolo" si giustifica). Ci sono decine di negozietti lungo la strada, e tra questi noto una scritta, *Gastenterolia Endoscopica*. Che assurdità, mi dico, venire in questo paradiso naturale a fare una colonscopia, una gastroscopia o una sigmoidoscopia.

Luis, la nostra guida, continua a fornirci informazioni interessanti. "Ecco la Casa di Cortés" dice. "In realtà non è mai passato da Oaxaca, ma se ci fosse venuto, è qui che avrebbe soggiornato. Questa è la sua *casa ufficiale*." Accanto all'edificio, sulla strada, c'è un'autobotte che scarica benzina, con la scritta Milleania Gas.

Davanti alla chiesa, questo incredibile esempio di architettura barocca, c'è un giardino inspiegabilmente brutto composto da due grandi rettangoli di terra rossastra, piantati esclusivamente a *Echeveria* (una pianta bizzarra, un po' inquietante). *Echeveria*, folta e rigogliosa, e nient'altro. Al suo posto, a quanto pare, c'era un giardino policromo, eliminato in seguito, per qualche strana perversione, e sostituito da questo enigmatico paesaggio marziano.

A qualche isolato dalla chiesa di Santo Domingo ci fermiamo a un minuscolo, ma graziosissimo negozio di spezie. I miei colleghi sono affascinati, sia per l'aspetto botanico che per quello gastronomico. Scott mi rivela

che c'erano almeno centocinquanta piante coltivate prima di Colombo. Ci divertiamo a identificare ogni pianta con il suo nome latino e con quello volgare; le annusiamo per identificarle dalle sfumature olfattive. Molti miei colleghi comprano spezie esotiche; io mi accontento timidamente di pistacchi e uva passa.

Ci sono delle vere e proprie torri di peperoncini, di tutti i colori, verdi, gialli, arancione, rossi, tutti tipici della regione. Ci sono almeno venti varietà di peperoncini usati comunemente; tra quelli freschi i più diffusi sono *chile de agua*, *chile poblano* e *chile serrano*; ci sono poi *chile amarillo*, *chile ancho*, *chile de arbol*, *chile chipotle*, *chile costeño*, *chile guajillo*, *chile morita*, *chile mulato*, *chile pasilla de Oaxaca*, *chile piquín* e un'intera famiglia di peperoncini che vanno sotto il nome di *chilhuacle*. Mi chiedo se siano tutte specie differenti o varietà ottenute in serra. A quanto pare ogni specie ha un gusto, una consistenza, una complessità, e un'altra serie infinita di caratteristiche alle quali è sensibile il palato locale; a casa mia, a New York, ho soltanto una confezione di peperoncino in polvere, e la mia conoscenza al riguardo non è mai andata oltre.

Proprio di fronte alla piccola bottega delle spezie c'è una fabbrica di cioccolato. Già da lontano si avverte l'aroma dei semi di cacao tostati, mescolato a quello di peperoncini, cannella, mandorle e chiodi di garofano. La porta che dà sulla strada è piccola, ma una volta dentro, al riparo dal sole accecante, facendoci strada tra i sacchi di cacao accatastati all'entrata, l'ambiente si rivela inaspettatamente ampio. Uno dei miei colleghi, Robbin Moran, incomincia a raccontarmi la sua esperienza con gli alberi di cacao. Timido e riservato, con degli occhiali di tartaruga che lo fanno somigliare a un imberbe studentello, Robbin è invece un curatore di felci al Giardino botanico di New York, che nasconde bene i suoi quarantatquattro anni.

Gli alberi di cacao hanno grandi foglie lucide, i piccoli fiori e i più grandi baccelli purpurei crescono direttamente sul fusto. Una volta aperto il baccello, ne escano i semi, avvolti da una polpa bianca. All'apertura del baccello, i semi, cioè i chicchi di cacao veri e propri, sono color crema, ma al contatto con l'aria assumono

un colore che va dal lavanda al porpora. La polpa, continua Robbin, ha la consistenza di un gelato, e un gusto dolce e gradevole. Per un appassionato di botanica imbattersi in un albero di cacao è sempre una soddisfazione, aggiunge. “Non si trova tutti i giorni una piantagione di cacao abbandonata, ma da queste parti, come pure in Ecuador e Venezuela, non è raro reperirne una.” La polpa dolce e mucillaginosa attira gli animali selvatici che la mangiano scartando i semi amari, e questi, una volta nel terreno, danno vita a nuove piante. I baccelli coriacei non si aprono spontaneamente, e i semi rimarrebbero all’interno se non fosse per gli animali attirati dalla polpa. Secondo Robbin, è probabile che i primi uomini avessero osservato il comportamento degli animali, per poi imitarli e accedere così al dolce seme all’interno del baccello; come fa lui ogni volta che gli capita di trovare un albero di cacao.

Nel corso di secoli, forse di millenni, le prime popolazioni mesoamericane impararono ad apprezzare anche i chicchi, scoprendo che, se venivano estratti dal baccello ancora ricoperti di polpa e lasciati a fermentare per una settimana circa, perdevano il gusto amarognolo. A quel punto potevano essere essiccati e tostati, per ottenere in pieno il sapore del cioccolato, con un processo simile a quello che si svolgeva in quel momento sotto i nostri occhi.

I chicchi, di un bruno intenso grazie alla tostatura, vengono sbucciati e macinati, ed è allora che avviene il miracolo finale, perché dalla macina non esce una polvere, ma un liquido caldo, un ricco liquore al cioccolato, prodotto dallo scioglimento del burro di cacao.

Per quanto l’aspetto e il profumo siano invitanti, il liquido non si può bere, perché è troppo amaro. I maya ne facevano una versione leggermente diversa - la loro *choco haa* (acqua amara) era un liquido denso, freddo e amaro, poiché non conoscevano lo zucchero - insaporita con l’aggiunta di spezie, farina di mais e, talvolta, peperoncino. Gli aztechi, che la chiamavano *cacahuatl*, la consideravano la più nutriente e invitante delle bevande, riservata ai nobili e ai re. Lo ritenevano il cibo degli dèi, e credevano che l’albero del cacao crescesse in origine soltanto in paradiso, e fosse stato poi rubato e fatto co-

noscere agli uomini dal dio Quetzalcoatl, che scese dal cielo in terra su un raggio della stella del mattino portando con sé un albero di cacao. (In realtà, confessa Robbin, essa ebbe probabilmente origine in Amazzonia, come molte altre specie di piante; ma il mito viene alimentato dal nome latino della pianta, *Theobroma*, o “cibo degli dèi”). Si trattava sin dall’origine di una pianta rara, e ora, dice Robbin, è probabilmente estinta allo stato selvatico, com’è avvenuto per la palma da dattero e l’avocado.

Essa viene tuttavia coltivata in Messico da più di duemila anni, e non solo per la preparazione della divina bevanda; infatti i baccelli di cacao costituivano un simbolo di fertilità, spesso rappresentati in sculture e oggetti intagliati, oppure fungevano da moneta di scambio (con quattro chicchi si comprava un coniglio, con dieci una prostituta e con cento uno schiavo). Colombo aveva riportato dal suo viaggio i chicchi di cacao come semplice curiosità, ma era completamente all’oscuro delle speciali proprietà della bevanda.

Mito e leggenda sembrano intrecciarsi nella storia del cacao. La leggenda vuole che Moctezuma bevesse fino a cinquanta tazze al giorno della prelibata bevanda, e che la ritenesse un potente afrodisiaco. Un’altra storia narra che quando Moctezuma offrì a Cortés una tazza di cioccolata, questi restò stordito dal gusto amaro-piccante della bevanda, ma non abbastanza da non notare che la tazza dalla quale stava bevendo era di oro massiccio, e che quindi il Messico doveva essere ricolmo del prezioso metallo, o che la bevanda amara, se resa dolce, avrebbe potuto conquistare l’Europa e costituire un reddito monopolio per la Spagna. Le prime piantagioni di cacao, si dice, furono progettate da Cortés in persona.

Nella fabbrica che stiamo visitando ci vengono offerte fumanti tazze di cioccolata, profumata di mandorle e cannella, alla maniera di Oaxaca. È molto simile alla bevanda elaborata nel sedicesimo secolo dagli spagnoli, che tennero segreto il complicato processo di raffinazione per più di cinquant’anni. Ma alla fine il segreto fu svelato, e già verso la meta del Seicento c’erano locali che servivano cioccolata ad Amsterdam e a Londra, e ben presto in tutto il resto d’Europa (certamente precedettero la nascita delle case da tè o da caffè). La cioccolata era

particolarmente gradita alla corte del re Sole, dove se ne apprezzavano anche le qualità afrodisiache: Madame de Pompadour soleva mescolarla all'ambra grigia, mentre Madame du Barry la offriva ai suoi amanti. Goethe, dal canto suo, non viaggiava mai senza portare con sé la sua cuccuma per la cioccolata.

Per Proust una *madeleine* schiudeva le porte della memoria, evocando ricordi e pensieri intimi. Ma qui, in questa fabbrica di cioccolato di Oaxaca, avviene in un certo senso il contrario: le mie cognizioni del cioccolato, provenienti in parte dalle letture, in parte da Robbin e in parte dall'esperienza del proprietario, sembrano confluire in questa tazza di liquido caldo che sto sorseggiando, conferendogli una speciale dimensione e profondità.

Mi chiedo cosa sia a rendere il cioccolato così intensamente e universalmente apprezzato. Che cosa fece sì che si diffondesse così rapidamente, una volta svelato il suo segreto? Perché si vende a ogni angolo di strada, perché fa parte delle razioni dei soldati o della dieta dei cosmonauti? Perché ci sono cioccolatodipendenti in ogni cultura? Potrebbe essere la sua struttura particolare, la sensazione che si prova nel gustarlo, o il fatto che si scioglie una volta messo in bocca. O sono forse gli stimolanti che contiene, caffeina e teobromina, a renderlo così appetibile? La noce di cola e la guarana ne contengono dosi più elevate. O ancora la feniletilamina, leggermente analettica, galvanizzante, perfino afrodisiaca? Formaggio e salame ne contengono di più. Potrebbero essere le anandamidi contenute nel cioccolato a stimolare i recettori cerebrali dei cannabinoidi. O forse si tratta di qualcosa di completamente diverso, ancora da scoprire, che potrebbe aprire nuovi orizzonti alla comprensione del funzionamento della biochimica cerebrale, per non parlare dell'estetica del gusto.

Facciamo ritorno al pullmino, carichi di cioccolato e spezie, e ci dirigiamo di nuovo verso l'albergo. Poiché è sabato, giorno di mercato, facciamo un'ultima sosta al mercato principale, un intero isolato gremito di bancarelle che vendono stoffe, capi d'abbigliamento e articoli di cuoio.

Naturalmente il nostro gruppo si sofferma davanti ai banchi di frutta e verdura, saggiando le varie specie sia concretamente che mentalmente, e passando da elucubrazioni di carattere botanico a esclamazioni di piacere per il loro

gusto vario e squisito. Ci sono banane di tutte le dimensioni e colori; la più piccola, di colore verde, si rivela la più dolce di tutte. Ci sono arance, lime, mandarini e limoni, e poi *pomelos*, o sciadocchi, gli antenati selvatici del pompelmo, dalla strana forma a pera (i loro semi, ci informa uno del gruppo, furono importati da Barbados, da un certo capitano Shaddock, nel diciassettesimo secolo). Ci sono *manzanitas*, che somigliano a nespole, ma non lo sono: Scott afferma che crescono sul *Crataegus*, il biancospino messicano, di cui poi mi mostrerà un esemplare durante una delle nostre escursioni.

Ci sono *sapotes* grandi quanto palle da tennis, dalla buccia lucente di un nero verdastro. Si chiamano prugne-datteri, dice uno dei nostri, e crescono sull'"albero della marmellata". Mi viene il dubbio che mi stia prendendo in giro, e così ne afferro uno e affondo i denti nella buccia scura; trovo che allappi come un cachi, anche se non sa né di cachi, né di prugna, né di datteri, né, tanto meno, di marmellata. Ci sono *guavas* e frutti della passione e papaie, e altri frutti rossi e succosi, alcuni provenienti dal cactus a canna d'organo, e altri dal più comune fico d'India. La polpa del frutto della passione somiglia alle uova di rana o di salamandra, ma, secondo me, è la più squisita di tutte.

C'è anche un vasto assortimento di ortaggi, per non parlare dell'enorme varietà di fagioli, che, insieme al granturco, costituiscono l'alimento base dei popoli mesoamericani fin dagli albori dell'agricoltura, nata qui oltre ottomila anni fa. Ricchi di proteine e di aminoacidi complementari a quelli del mais, forniscono, con quest'ultimo, tutto il fabbisogno necessario di aminoacidi. Scorgiamo dappertutto grossi massi di pietra calcarea bianca, usati per macinare il granturco, in modo da rendere più digeribili gli aminoacidi. Ci sono *jicamas*, legumi con enormi fittoni conici, dal gusto simile alle castagne d'acqua o ai piselli, pomodori di tutti i tipi e anche *tomatillos*, pomodorini dalla polpa verde e dalla buccia compatta, usati per la preparazione della salsa verde. Pomodori e pomodorini, come il "grano indiano" e le stesse patate, furono tutti doni del Nuovo Mondo al Vecchio Continente. Niente di simile era stato mai visto prima. (I pomodori, in particolare, furono guardati per molti anni con sospetto, prima che la gente si convincesse della loro innocuità. Come le pa-

tate, appartengono alla famiglia delle solanacee, che comprende anche piante particolarmente perniciose, come il biancospino e il giusquiamo. Sia il pomodoro che la patata appartengono, inoltre, al genere della belladonna, perciò è comprensibile la diffidenza sorta inizialmente nei loro confronti.

E naturalmente, da addetti ai lavori, non possiamo evitare di notare che alcune specie di felci vengono vendute a scopo terapeutico: code cavalline essiccate, usate nella cura di malattie del sangue e come diuretici; i rizomi di *Phlebodium*, la felce a zampa di coniglio; e le rosette essiccate della felce della resurrezione, della quale mi aveva parlato David in aeroporto, anche se non è chiaro l'uso al quale sono destinate.

E poi le bellissime cipolle bianche, le banane, i polli scuoiati, i quarti di manzo, e i sandali, i cappelli (ne compro uno, uno splendido cappello di paglia, un sombrero, per un dollaro), gli oggetti di terracotta, i tappeti. E soprattutto il prodigio umano. È un mercato così ricco e così vario, che sono costretto, mio malgrado, a mettere da parte per qualche istante il mio taccuino. Ci vorrebbe un talento superiore al mio, un'energia maggiore, per rendere giustizia alle scene fantasmagoriche che mi si presentano davanti agli occhi. Ho paura di offendere la gente locale, di sembrare uno di quei turisti arroganti.

Vorrei avere con me la mia macchina fotografica, anche se scattare foto potrebbe essere ancora più offensivo (in effetti, capita spesso che turisti sconsiderati vadano in giro per il mercato senza comprare niente, scattando foto a tutto ciò che sembra loro inconsueto o pittoresco).

Quando siamo di nuovo nel pullmino estraggo il taccuino e continuo a prendere appunti: maiali di tutte le dimensioni legati per le zampe posteriori. Pecore, capre, carcasse scuoiate, fetore! Capre nel letto asciutto del fiume. Venditori di legna e carbone.

Bernal Díaz del Castillo, che faceva parte dell'esercito di Cortés, nella sua *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España* (che scrisse soltanto in tarda età) descrive il gran mercato di Tenochtitlán come gli apparve nel 1519. L'elenco delle ricchezze che vi si trovavano va avanti per intere pagine, e comprende gli articoli più disparati, dai coltelli di selce agli schiavi:

C'era ogni genere di mercanzia, e ciascuna aveva un suo posto ben contrassegnato. Incominciamo con i mercanti d'oro, argento e pietre preziose, piume rare, mantelli e tessuti ricamati. Tra le altre merci c'erano schiavi indigeni, sia uomini che donne [...] alcuni legati a lunghe pertiche, con collari che impedivano loro di fuggire, altri tenuti liberi. A fianco c'erano altri mercanti che vendevano grandi pezzi di tela e di cotone, e articoli di filo intrecciato; c'erano poi *cacahuateros* che vendevano cacao [...]. C'erano quelli che vendevano tessuti di *henequen* [Tessuto fibroso che si ottiene dalle foglie d'agave] e cordami, e i sandali che portavano ai piedi erano fatti con la stessa pianta, e radici dolci e altri tuberi cotti [...]. In un altro settore c'erano pelli di tigris e leoni, di lontre e sciacalli, cervi e altri animali, e tassi e gatti di montagna, alcune tinte e altre no, e altri generi di mercanzia.

Díaz si interrompe di tanto in tanto per aggiungere qualcosa di nuovo, con la scena di cinquant'anni prima ancora vivida nella sua mente di ottantenne, ormai quasi cieco:

[...] fagioli e salvia, e altri ortaggi ed erbe aromatiche [...] volatili, galli con il bargiglio, conigli, lepri, cervi, anatre, cuccioli di cane e altri animali simili [...] fruttivendoli [...] cibi cotti, frittelle e trippe [...] ogni sorta di vasellame dalle forme più svariate [...] miele e pasta di miele e altre ghiottonerie come la pasta di mandorle [...] legname, tavole, telai, travi, ceppi e panche [...] carta [...] tabacco e unguenti gialli e molta cocciniglia si vendono sotto gli archi di questo grande mercato [...] stavo dimenticando quelli che vendono sale, e quelli che fabbricano coltelli di selce [...] recipienti e orci di legno dipinti con colori sgargianti. Vorrei poter descrivere tutte le cose vendute in quel luogo, ma sono tante e tali, e il grande mercato e i portici circostanti così affollati, che pur avendo trascorso là dentro due giorni, mi è impossibile finire il mio racconto.