

# De tortillas y asados: Literatura de viajes y cocina nacional en la Argentina del siglo XIX

*Ángel T. Tuninetti*  
West Virginia University

**Abstract:**

Durante la consolidación de las naciones latinoamericanas en el siglo XIX, ciertas comidas comenzaron a jugar un papel importante en el imaginario nacional. Este artículo explora cómo la literatura de viajes —especialmente *Una excursión a los indios ranqueles* de Lucio V. Mansilla y *Un viaje infernal* de Eduardo Gutiérrez— contribuyeron a la valorización de la comida del interior del país y al afianzamiento del asado como plato nacional.

**Keywords:**

Lucio V. Mansilla – *Una excursión a los indios ranqueles* – Eduardo Gutiérrez – *Un viaje infernal* – Food in travel literature.

**D**urante el siglo XIX, la Argentina se desarrolló y consolidó como un país moderno. Superadas las guerras intestinas posteriores a la independencia, la llamada *Generación del Ochenta* va a completar dicho proceso de consolidación, tratando en vano de superar las tensiones entre el interior y la capital, o, para ponerlo en las palabras de Domingo F. Sarmiento, entre civilización, representada por Buenos Aires, y barbarie, representada por las provincias.

Durante ese período, un gran número de viajeros escribieron sobre la Argentina. Numerosos viajeros europeos (mayoritariamente ingleses) cruzaron el país en todas direcciones, ya sea en misiones políticas o comerciales. Mientras tanto, un gran número de viajeros argentinos escribía sus experiencias de viaje como miembros de expediciones militares y científicas. Estos escritores proveen detalladas descripciones de las costumbres y tradiciones de las diferentes regiones, y en algunos de ellos se comienza a ver un reconocimiento de la cocina regional, que más tarde ayudará a consolidar la identidad nacional argentina y el sentido de comunidad. Como ha escrito Appelbaum, “social groups sustain traditional identity by availing themselves of a traditional system

of food production, preparation, consumption, and symbolization” (11). Csergo, por su parte, al hablar de Francia ha destacado el papel de la comida en la constitución de la idea de nación al señalar que “[t]he republic based many of its rituals on food” (508).

De la gran cantidad de relatos de viaje del siglo XIX en Argentina, este trabajo se focaliza en dos obras que a pesar de ser muy diferentes entre sí, comparten algunas características y se distinguen claramente del resto del corpus. La primera, *Una excursión a los indios ranqueles* de Lucio V. Mansilla, es sin dudas el relato de viajes más importante de la literatura argentina. La otra obra, *Un viaje infernal* de Eduardo Gutiérrez, es uno de los escritos menos estudiados de este autor tan prolífico.

Mansilla (1831-1913) fue uno de los más conocidos miembros de la Generación del Ochenta. Militar, político, escritor, periodista, viajero, *dandy*, comenzó a publicar desde muy joven, y su primera obra fue ya un libro de viajes, *De Adén a Suez* (1855), seguido por varias recopilaciones de artículos periodísticos, como por ejemplo *Los siete platos de arroz con leche* (1859). Su obra más conocida, *Una excursión a los indios ranqueles*, fue publicada en entregas en la forma de cartas a su amigo Santiago Arcos en 1870 en el periódico *La Tribuna*, y poco más tarde como libro. En *Una excursión*, Mansilla narra su viaje a territorios indígenas para explicar y negociar un tratado de paz<sup>1</sup>. Además de ser un fascinante relato de viajes, lleno de digresiones y referencias literarias, es uno de los primeros textos de frontera que muestra una interacción pacífica entre culturas y rescata los valores positivos de la civilización ajena. Mansilla combina una mirada atenta a los detalles etnográficos con una perspectiva irónica sobre los beneficios que la civilización europea puede ofrecer a los indios ranqueles (Tuninetti 593).

Por su parte, Eduardo Gutiérrez (1851-1899) fue uno de los autores argentinos más leídos de su época, gracias a la popularidad de sus folletines publicados en periódicos. Estas novelas, consideradas como literatura inferior durante décadas, fueron revalorizadas a partir de la segunda mitad del siglo XX. *Un viaje infernal* es una de sus obras menos conocidas, publicada como folletín en el periódico *La crónica* en 1884 (Laera 56), y apareció en forma de libro recién después de la muerte de su autor. Lejos de ser un relato de viaje tradicional por su tono paródico y burlesco, es la desopilante historia de un viaje desde La Rioja, en el noroeste argentino, hasta Buenos Aires. Los viajeros son el narrador y sus dos amigos, todos ellos militares, a quienes se unen, durante buena parte del viaje, dos viajeros ingleses.

Como puede verse, ambos relatos fueron publicados en periódicos, y dado que se trataba de autores prominentes, seguramente contaron con un amplio público lector. Mientras la obra de Mansilla ha recibido gran atención de la crítica, la de Gutiérrez ha sido prácticamente ignorada. Además de ser, como ya se ha mencionado, relatos de viaje atípicos, ambos textos comparten otra característica: los viajeros están

---

<sup>1</sup> Como ha sido estudiado en detalle, las circunstancias políticas del viaje fueron complejas, debido principalmente al descontento de Mansilla con los ajustes que el gobierno de Sarmiento introdujo al tratado (Sosnowski xxii).

obsesionados con la comida. Nada mejor para ilustrar esta obsesión que el comienzo de la obra de Mansilla:

No sé dónde te hallas, ni dónde te encontrará esta carta y las que le seguirán, si Dios me da vida y salud.

Hace bastante tiempo que ignoro tu paradero, que nada sé de ti; y sólo porque el corazón me dice que vives, creo que continúas tu peregrinación por este mundo, y no pierdo la esperanza de comer contigo, a la sombra de un viejo y carcomido algarrobo, o entre las pajas al borde de una laguna, o en la costa de un arroyo, un *churrasco* de guanaco, o de gama, o de yegua, o de gato montés, o una *picana* de avestruz<sup>2</sup>, boleado por mí, que siempre me ha parecido la más sabrosa.

A propósito de avestruz, después de haber recorrido la Europa y la América, de haber vivido como un marqués en París y como un guaraní en el Paraguay; de haber comido *mazamorra* en el Río de la Plata, *charquicán* en Chile, ostras en Nueva York, *macarroni* en Nápoles, trufas en el Périgord, *chipá* en la Asunción, recuerdo que una de las grandes aspiraciones de tu vida era comer una tortilla de huevos de aquella ave pampeana en *Nagüel Mapo*, que quiere decir "Lugar del Tigre". (5)<sup>3</sup>

En las páginas siguientes, Mansilla traza una línea directa entre el lugar más exclusivo de Buenos Aires y las tolдерías indígenas: "Yo digo: -Santiago, después de una tortilla de huevos de gallina frescos, en el Club del Progreso, una de avestruz en el toldo de mi compadre el cacique Baigorrita" (3).

La comida es uno de los principales incentivos del viajero, y esto se refleja en las constantes descripciones de las comidas a lo largo de la narración. Curiosamente, a pesar de que *Una excursión* forma parte indiscutible del canon de la literatura argentina y ha sido profusamente estudiada, sus críticos no han prestado atención a este aspecto. Un número importante de autores la han estudiado en relación con el concepto de frontera, los conflictos nacionales entre civilización y barbarie, el tratamiento de los indígenas, su concepción del *otro* (véase Alonso, Armillas-Tiseyra, Fernández Della Barca, Foster, Iglesia, Jagoe, Lojo, Mathieu-Higginbotham, Nacach y Navarro Floria, Nallim, Pérez, Ramos, Rotker, Stern). Rotker menciona las descripciones de comidas que hace Mansilla, Foster cita el pasaje de la tortilla sin interpretarlo, mientras que Iglesia señala que Mansilla podría haber comido la tortilla directamente en Río Cuarto, donde los huevos de ñandú eran fácilmente accesibles:

---

<sup>2</sup> Avestruz no refiere aquí propiamente al ave africana, sino al ñandú (*Rhea americana*), comúnmente llamado avestruz en partes de Argentina.

<sup>3</sup> Todas las citas de la obra de Mansilla corresponden a la edición de Saúl Sosnowski, Miami: Stockcero, 2007.

A juzgar por la descripción de Estrada, Mansilla no necesita moverse del fuerte para comer una tortilla de huevos de avestruz, delicia culinaria criolla que se muestra como uno de los objetivos explícitos del viaje en la carta a Santiago Arcos que funciona como el primer capítulo de *Ranqueles*. (Iglesia 189)

En efecto, Santiago Estrada visita a Mansilla en Río Cuarto y destaca a las “abuelas agradecidas que llevaban al Comandante huevos de tero y avestruz” (95). Jorge Ramos, por su parte, interpreta la habilidad de Mansilla para disfrutar una tortilla tanto en el Club del Progreso como en la toldería de Baigorrita como representación de una clase dominante que se siente en su elemento tanto en la ciudad como en el campo (158).

Aún Mortarotti, en un artículo que se focaliza en los rasgos culturales de los ranqueles, no se refiere a las comidas. Sin embargo, muchas obras referidas a la cocina y costumbres culinarias argentinas usan *Una excursión* como fuente, aunque no analizan el papel que juega la comida en la obra (véanse los trabajos de Álvarez y Pinotti, Becerra, Elichondo, y Hoss de le Comte, entre otros).

El viaje de Mansilla duró dieciocho días, y el narrador describe prácticamente todas las comidas —y hasta las pocas veces cuando no comen—. Este detallismo respecto a las comidas contrasta con el corpus de textos ancilares relacionados con *Una excursión*, tres relatos cortos y poco conocidos escritos por los religiosos que acompañaban a Mansilla: Marcos Donati, Moisés Burela y Moisés Álvarez.

El Padre Donati sólo menciona al pasar una comida en un “plato grande de madera parecido a un lavatorio” (5); el padre Burela, por su parte, sólo refiere a la operación de matanza de un caballo, focalizándose en las partes del animal que los indios comen crudas: “Concluida esta operación, lo bajan, lo abren y le sacan inmediatamente los hígados, bofes y el corazón y se lo comen crudo, e igualmente se beben toda la sangre. Los riñones los toman en tajadas como quien come jamón” (11). La narración de Fray Álvarez es mucho más detallada y amena, y contiene numerosas referencias a las comidas durante el viaje (fundamentalmente sobre los problemas que causa emprender un viaje en el que la principal manutención es la carne, durante el período de Cuaresma). Desafortunadamente su muerte en 1882, mientras escribía el texto, le impidió completar el relato, sin llegar a describir las visitas a las principales tolderías.

Las comidas descriptas por Mansilla pueden dividirse en dos grupos: las que Mansilla hace con los miembros de su expedición, principalmente mientras están en ruta, y las que hace con los indios. Las comidas con sus hombres son muy simples: asado y mate; ocasionalmente el asado es de cordero o gama, pero la constante es la carne de vaca.

Las comidas con los indios son muy diferentes. Contrariamente a lo que podría esperarse, son mucho más elaboradas, con al menos tres platos. Por ejemplo, el almuerzo que Mansilla describe cuando llega a las tolderías del cacique Mariano Rosas:

Haría cinco minutos que conversábamos [...] cuando trajeron de comer. Entraron varios cautivos y cautivas -una de éstas había sido sirvienta de Rosas- trayendo grandes y cóncavos platos de madera, hechos por los mismos indios, rebosando de carne cocida y caldo aderezado con cebolla, ají y harina de maíz.

Estaba excelente, caliente, succulento y cocinado con visible esmero.

Las cucharas eran de madera, de hierro, de plata; los tenedores lo mismo; los cuchillos comunes.

Sirvieron a todos, a los recién llegados y a las visitas que me habían precedido.

A cada cual le tocó un plato con una fuente.

Mientras se comía, se charlaba.

Yo no tardé en tomar confianza; estaba como en mi casa, mejor que en ella, sin tener que dar ejemplo a mis hijos. [...]

Se acabó el primer plato y trajeron otro, como para frailes *pantagruélicos*, lleno de asado de vaca riquísimo.

Materialmente me chupé los dedos con él, que no es lo mismo comer a manteles que en el suelo y en Leubucó.

Después del asado nos sirvieron algarroba pisada, maíz tostado y molido, a manera de postre; es bueno. (156)

Los banquetes en las tolderías indígenas tienen habitualmente la misma estructura: el primer plato es *puchero*, la adaptación argentina del cocido español, con choclo, zapallo y carne de vaca como ingredientes principales; en una ocasión el puchero es reemplazado por *carbonada*, un estofado más elaborado. El segundo plato es asado, mayoritariamente de carne de vaca, pero a veces incluye carne de yegua o cordero. Finalmente, la comida se cierra con postre: una combinación de dos o tres elementos, maíz tostado, algarroba<sup>4</sup>, queso o miel. Mansilla expresa a menudo su satisfacción con las comidas, indicando lo sabrosas y bien preparadas que están.

La excelencia de las comidas indígenas descripta por Mansilla difiere significativamente de los testimonios provistos por otros viajeros de la época. Mientras autores como Clemente Onelli, Santiago Estrada y Francisco P. Moreno coinciden en la prevalencia del asado (carne de vaca principalmente, cordero, caballo o carne de caza en ocasiones), no todos coinciden en la calidad de las comidas. Onelli incluye muy pocas

---

<sup>4</sup> Vaina del algarrobo negro (*Prosopis nigra*), árbol americano sin relación con el algarrobo de la región mediterránea.

referencias a sus comidas con los indios, incluyendo una mención positiva: “Me entregué a los placeres de la mesa, aceptando gustoso un succulento caldo de avestruz” (63). Sin embargo, va a destacar en varias ocasiones el placer de llegar al final del camino cuando “un succulento asado de capón” es “una tregua para el estómago cansado ya de la fuerte carne silvestre” (107).

Moreno es despiadado en sus comentarios sobre la cocina indígena. En sus *Apuntes* casi no se menciona la comida, pero *Viaje a la Patagonia austral* está lleno de referencias a la gran diferencia de paladar entre la cultura indígena y la europea:

Los alimentos que generosamente brinda al huésped no son aceptables para un estómago de blanco, aún cuando éste, en la travesía, los haya probado. Los hígados, pulmones y riñones crudos de yegua y de otros animales, que los indios saborean mojándolos en la sangre aún caliente, como los mondongos en el mismo estado, son bastante desagradables para un paladar europeo.

No obstante, hay que admitirlos, porque ellos dan lo que pueden y no conocen un manjar mejor.

Muchas veces he sellado amistad con un cacique engullendo con valor estoico una gran cantidad de engrudo crudo, preparado ante mi vista por una india, en un plato de madera que contenía restos de sangre fresca. (18-19)

La tolerancia inicial mostrada por Moreno en esta observación desaparece rápidamente, y pocas páginas después habla sarcásticamente del “olor de los ‘manjares’ preparados por las chinas” (22). Luego hay descripciones de almuerzos que lo harán “más tarde estremecer de repugnancia” (247), no tanto por los ingredientes o la calidad de la comida, sino por la suciedad, como describe casi al final de la narración: “Comen estos indios con tanta suciedad como los cerdos” (383).

Como puede verse, la actitud de Mansilla respecto a las comidas indígenas es mucho más positiva que en otros autores, y aunque refiere una experiencia desagradable en la tolдерía de Baigorrita, cuando lo convidan con riñón de cordero y bofe de vaca crudos (282), prefiere destacar sus bondades: el valor nutritivo de sus ingredientes —la algarroba es “una comida agradable y nutritiva” (260)—; la excelencia de las preparaciones —“un buen asado de cordero, excelente patai de postre” (296); y la hospitalidad indígena: “Me puse, pues, a comer con tanta gana como anoche en el Club del Progreso” (218).

Con estas descripciones, Mansilla minimiza el exotismo de la dieta indígena y los muestra comiendo platos comunes para la población blanca de Argentina. Al ubicar platos familiares como el puchero, la carbonada y el asado en las tolдерías, Mansilla refuerza uno de los puntos centrales de su obra, que las fronteras entre civilización y barbarie no están claramente definidas, y que los indios pueden ser tan civilizados como

la gente de Buenos Aires. O, para utilizar la expresión de Iglesia, que los indios habitan “un espacio en el que la barbarie ya no es absoluta” (189). No sólo las comidas indígenas incluyen varios platos, sino que además combinan carne hervida y carne asada. Tal como Montanari ha escrito, “the roasted and the boiled play an antithetical role on a symbolic level” (47). Y más adelante:

[B]oiling ‘mediates’ through water the relationship of fire and food and necessitates the use of a container-utensil –namely, a manufactured object that typically represents ‘culture’ –thus tending to take on symbolic meanings more directly linked to the notion of ‘domestication.’ The house, not the forest, seems the natural setting for this kind of food preparation. (48)

Al reforzar la importancia de los platos hervidos en el sistema culinario indígena, Mansilla “civiliza” a las *tolderías*. Algo similar ocurre con el proceso de sustitución (Montanari 105) que ha ocurrido en sus dietas: La carne de vaca y de caballo han reemplazado a la carne de caza, no hay referencias a cacerías, y los indios nunca le ofrecen a Mansilla una tortilla de huevos de avestruz. La carne vacuna y equina han pasado a tener un papel tan relevante en su dieta, que los indios no le creen a Mansilla cuando les cuenta que les deben estos animales a los españoles (338). Al adoptar carnes de animales domesticados y preparar puchero, los indios pasan a formar parte de la nación y del ser argentinos.

*Un viaje infernal*, la obra de Gutiérrez, es mucho menos sofisticada desde una perspectiva literaria, pero provee una visión complementaria de los cambios que se están dando en el país respecto a la consideración de la cocina nacional. Los viajeros parten de La Rioja, una ciudad provinciana aún anclada en la vida colonial, para pasar primero por Córdoba, una ciudad conservadora y tradicional, y finalmente llegar a las ciudades que llevan la iniciativa en el proceso de modernización e industrialización de Argentina: Rosario y Buenos Aires.

Los protagonistas son jóvenes oficiales, siempre hambrientos y sedientos, que recurren a todo tipo de estratagemas y trampas para obtener alimentos y bebidas, en algunos casos de tono muy subido, como cuando le roban un chifle de agua a una vieja cuyo perro muere en el incidente. Las comidas que los viajeros encuentran en su recorrido están en directa relación con el contexto geográfico. En la primera etapa, de La Rioja a Córdoba, comen “charquis de queso” (presumiblemente queso desecado), charqui de cabra, cabrito asado, mazamorra de trigo, más algunas otras comidas que roban a un viajero: “Y aquel pan francés relleno de chorizos con huevos y aquellas gallinitas tiernas y gordas, estaban tan bien preparadas que cualquier observación a su respecto, habría sido la más temible injusticia” (77). Todas estas comidas están descritas como placeres simples y hogareños. Aún en una ciudad importante como

Córdoba es todavía posible encontrar excelente comida casera en las casas de huéspedes “tenidas por señoras viejas [que] ofrecían al viajero comodidades inapreciables” (94):

En cada cabecera de la mesa había dos enormes fuentes llenas de bacalao en aceite y vinagre, cubierto por una capa de rebanadas de tomate, ajíes y huevos duros. [...]

No pudimos contenernos y dimos a las dos fuentes el más estruendoso viva que haya salido de pulmones humanos.

Todavía hay caldo de gallina –nos dijo la buena vieja al ver nuestro entusiasmo, unos pollitos asados y unos lomitos que no hay más que pedir. (94-95)

Cuando los viajeros llegan a la ciudad industrializada, la comida pierde su identidad y su calidad. Cuando llegan a Rosario, surgen las comparaciones con la casa de huéspedes en la que se alojaron en Córdoba:

Nos alojamos en un hotel, donde levantamos un coro de agradables recuerdos a favor del hospedaje de Córdoba, de aquella comida tan criolla y de aquellas camas tan limpias y cuidadas.

Allí volvíamos al eterno carnero con papas, de todas las fondas de este mundo, y al mismo tufo espantoso que se desprende de todos los platos. (112)

Esta valorización de la cocina criolla, propia de las regiones del interior del país, que podemos ver en Gutiérrez y hasta cierto punto en Mansilla al poner en igualdad de condiciones una tortilla de huevos de avestruz en las toderías con una tortilla del Club del Progreso, no es un proceso aislado, sino que reproduce el ascenso de las cocinas regionales que se está dando en Europa. Los primeros libros de recetas regionales se publicaron en Francia en la primera mitad del siglo XIX (Csergo 505). Esta conexión no es irrelevante en el contexto argentino: Francia era la influencia cultural más importante del momento, y para la época de *Una excursión* Mansilla ya la había visitado dos veces (Ara 9). Además, el francés era la segunda lengua de la clase dominante, con una influencia significativa en el estilo de Mansilla (Bellot de Velázquez).

Montanari describe como “[t]he historical moment for the development of cuisines that we call ‘regional’ (...) was the nineteenth century, that is, to be precise, the era of industrialization” (79). Y, de acuerdo a Csergo,

[p]erpetuating the romantic conception of the local as a conservatory of the sensibility of the past, a new system of representations emerged in which regional cuisines became the embodiment of local agricultural traditions and rural allegiances, family and religious customs, and nostalgic longing for a pre-industrial, pre-urban past. (Csergo 507)



En el caso de Argentina, este pasado pre-urbano es rescatado por la clase terrateniente que comienza a sentirse amenazada por la creciente inmigración europea. El plato que va a definir este pasado rural es el asado, que deriva su significado desde diferentes campos: por un lado, el ganado vacuno es la fuente de riqueza de las clases dominantes, por oposición a los valores de los inmigrantes, más interesados en la agricultura.

Por otro lado, el consumo de carne expresa poder. La nobleza tradicionalmente se ha asociado con animales carnívoros, y se considera que la carne da fuerza y poder (Montanari 116). Appelbaum ha indicado que “the English took pride in their beef eating, often associating it with virility and strength as well as virtuous liberality and hence with the special valor of the English way of life” (7). El asado provee un vehículo culinario de unidad nacional, pero a su vez reforzando el poder de una clase que, aunque domina desde la ciudad, se siente perfectamente a gusto en el campo que le da su riqueza, como lo indica Mansilla:

Me cebaron mate, me sirvieron un churrasco gordo, suculento, chorreando sangre, a la inglesa.

Me lo comí todo entero, quemándome los dedos y chupándomelos después, como se estila en esta tierra. Donde no hay manteles ni servilletas, ¿qué otra cosa se ha de hacer? (213)

Al comer ese trozo de carne que chorrea sangre, este perfecto *dandy* acostumbrado a los mejores restaurantes de Europa y Buenos Aires está, simbólicamente, regresando a un pasado rural, protegido de las amenazas de la modernidad. Es una comunión con la esencia de la nación. El hombre que comenzó su viaje buscando esa tortilla inalcanzable que combina la tradición culinaria europea con el ingrediente autóctono del huevo de avestruz, termina chupando, de sus dedos, el jugo de un asado comido con la mano. La encrucijada de la cultura argentina del siglo XIX reside en este choque entre la sofisticación de la cocina europea y la simplicidad de la carne asada que aún perdura.

**Ángel T. Tuninetti** is Associate Professor of Spanish and Chair of the Department of World Languages, Literatures, and Linguistics at West Virginia University. He holds a *Licenciatura en Letras* from the Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, and a Ph.D. in Spanish from Washington University in St. Louis. He is the author of *Nuevas tierras con viejos ojos: Viajeros españoles y latinoamericanos en Sudamérica, siglos XVIII y XIX* and articles on Latin American literature. His main areas of research are 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> century travel literature in the Southern Cone, and Latin American culture.

## OBRAS CITADAS

- Alonso, Carlos J. "Oedipus in the Pampas: Lucio Mansilla's *Una excursión a los indios Ranqueles*?" *Revista de Estudios Hispánicos* 24.2 (1990): 39-57. Impreso.
- Álvarez, Marcelo, and Luisa Pinotti. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo, 2000. Impreso.
- Álvarez, Moisés. "La excursión a los indios ranqueles de 1870". *Nuevo Mundo – Documentos Históricos Franciscanos de la República Argentina* 3-4 (2002-2003): 219-280. Impreso.
- Appelbaum, Robert. *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections*. Chicago: U of Chicago P, 2006. Impreso.
- Ara, Guillermo. "Estudio preliminar y notas". *Una excursión a los indios ranqueles*. By Lucio V. Mansilla. Buenos Aires: Kapelusz, 1966. Impreso.
- Armillas-Tiseyra, Magalí. "Un texto (ex)céntrico: Nation, Narrative, and Archive in Lucio V. Mansilla's *Una excursión a los indios ranqueles*". *Latin American Literary Review* 26.72 (2008): 52-82. Impreso.
- Becerra, Juan José. *La vaca. Journey to the carnivorous pampa*. Buenos Aires: Arty Latino Ediciones, 2007. Impreso.
- Bellot de Velázquez, Paula. "Influencia de la cultura y la lengua francesas en *Entre-Nos* de Lucio Victorio Mansilla". *Inti* 24-25 (1986-87): 181-189. Impreso.
- Burela, Matías. "Expedición al desierto (1868-1869)" [Informe Burela]. Copia mecanografiada. Mendoza, Argentina: Archivo Histórico del Convento San Francisco Solano, s/f. Impreso.
- Csergo, Julia. "The Emergence of Regional Cuisines". *Food. A Culinary History*. Ed. Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari. New York: Penguin, 1999. 500-515. Impreso.
- Elichondo, Margarita. *La comida criolla. Memoria y recetas*. Buenos Aires: Del Sol, 2008. Impreso.
- Estrada, Santiago. "Del Plata a los Andes", *Viajes*. Barcelona: Imprenta de Henrich y Ca., 1889. Impreso.
- Fernández Della Barca, Nancy. "Notas sobre el concepto de frontera en Lucio V. Mansilla". *Revista Interamericana de Bibliografía/Review of Inter-American Bibliography* 49.1-2 (1999): 217-220. Impreso.
- Foster, David William. "Knowledge in Mansilla's *Una excursión a los indios ranqueles*". *Revista Hispánica Moderna* 41.1 (1988): 19-30. Impreso.
- Gutiérrez, Eduardo. *Viaje infernal*. Buenos Aires: Secretaría de Cultura de la Nación, 1994. Impreso.
- Hoss de le Comte, Mónica. *La cocina argentina*. Buenos Aires: Maizal, 2000. Impreso.

- Iglesia, Cristina. "Mejor se duerme en la pampa. Deseo y naturaleza en *Una excursión a los indios ranqueles* de Lucio V. Mansilla". *Revista Iberoamericana* 63.178-179 (1997): 185-192. Impreso.
- Jago, Eva-Lynn. *The End of the World as They Knew It. Writing Experiences of the Argentine South*. Lewisburg: Bucknell UP, 2008. Impreso.
- Laera, Alejandra. *El tiempo vacío de la ficción: las novelas argentinas de Eduardo Gutiérrez y Eugenio Cambaceres*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2004. Impreso.
- Lojo, María Rosa. "A quinientos años, desde el país del monte". *Alba de América* 10.18-19 (1992): 77-92. Impreso.
- Mansilla, Lucio V. *Una excursión a los indios ranqueles*. Miami: Stockcero, 2007. Impreso.
- . *Una excursión a los indios ranqueles*. Madrid: Cultura Hispánica, 1993. Impreso.
- . *Una excursión a los indios ranqueles*. Buenos Aires: Kapelusz, 1966. Impreso.
- Mathieu-Higginbotham, Corina. "El concepto de 'civilización y barbarie' en *Una excursión a los indios ranqueles*". *Hispanófila* 30.2 (1987): 81-87. Impreso.
- Montanari, Massimo. *Food Is Culture*. New York: Columbia UP, 2006. Impreso.
- Moreno, Francisco P. *Apuntes preliminares a una excursión al Neuquén, Río Negro, Chubut y Santa Cruz*. Buenos Aires: El Elefante Blanco, 1999. Impreso.
- . *Viaje a la Patagonia Austral*. Buenos Aires: El Elefante Blanco, 1997. Impreso.
- Mortarotti, María Teresa. "Lucio V. Mansilla: Los ranqueles y sus rasgos culturales". *Revista de Literaturas Modernas* 31 (2001): 151-171. Impreso.
- Nacach, Gabriela, and Pedro Navarro Floria. "El recinto vedado. La frontera pampeana en 1870 según Lucio V. Mansilla". *Fronteras de la historia* 9 (2004): 233-257. Impreso.
- Nallim, Carlos O. "La visión del indio en Lucio V. Mansilla". *Latino America* 7 (1974): 101-133. Impreso.
- Onetti, Clemente. *Trepando los Andes*. Buenos Aires: El Elefante Blanco, 1998. Impreso.
- Perez, Alberto Julián. "Fronteras interiores: Un viaje 'Tierra adentro'". *Monographic Review/Revista Monográfica* 12 (1996): 314-336. Impreso.
- Ramos, Julio. "Entre otros: *Una excursión a los indios ranqueles* de Lucio V. Mansilla". *Filología* 21.1 (1986): 143-171. Impreso.
- Rotker, Susana. "De dandis y cautivas: ocultamientos en la frontera". *Casa de las Américas* 212 (1998): 82-89. Impreso.
- Sosnowski, Saúl. "Prólogo". *Una excursión a los indios ranqueles*. By Lucio V. Mansilla. Miami: Stockcero, 2007. Impreso.
- Stern, Mirta E. "*Una excursión a los indios ranqueles*: Espacio textual y ficción topográfica". *Filología* 20.1 (1985): 117-138. Impreso.
- Tuninetti, Ángel T. "Lucio V. Mansilla". *World Literature in Spanish: An Encyclopedia*. Eds. Salvador A. Oropesa and Maureen Ihrie. Santa Barbara, CA: ABC-CLIO/Greenwood, 2011. Impreso.