

Capítulos sobre la historia de Nueva España en los siglos XVI y XVIII, *Diccionario de Historia de Hispanoamérica*, Bogotá, Norma, 1994.

Edición y notas de los capítulos sobre Nuevo México en Pedro Tamarón y Romeiral, *Obras completas*, ed. de Salvador Álvarez y Chantal Cramausse, México, Instituto de Investigaciones Estéticas, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (en prensa).

“El mito de la Revolución mexicana”, entrevista a Luis González González, *Letras Libres*, México, Vuelta, septiembre 2003, p. 32-36.

La correspondencia oficial de David R. Diffenderffer, cónsul norteamericano en El Paso del Norte, 1853-1863, Ciudad Juárez, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (Cuadernos de Trabajo) (en prensa).

Memorias de Celso Lechuga Chapa, Ciudad Juárez, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Puentelibre, 1995 (Apuntes del Tiempo).

JANET LONG TOWELL (1934)

Nació en Wauneta, Nebraska, Estados Unidos, el 11 de marzo de 1934. Antigüedad en el Instituto de 16 de octubre de 1989. Investigadora Asociada C de Tiempo Completo Definitiva. Investigadora Nacional Nivel II.

OBRAS SOBRE EL AUTOR

Speckman, Elisa, y Alicia Salmerón, “Entrevista a Janet Long”, *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, v. 59, septiembre-diciembre 2000, p. 36-40.

LIBROS

Capsicum y cultura: la historia del chilli, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, 181 p., ils. [2ª ed.: 1998.]

El placer del chile, coautora, México, Clío, 1997, 95 p.

El sabor de la Nueva España, México, Instituto Mora, 1995, 45 p. (Serie El Tiempo Vuela).

Fondas & fogones: Good Mexican Food in Mexico City, México, Guía Tour, [c. 1986], 144 p.

La cocina mexicana a través de los siglos, Fernando González de la Vara, ed., México, Clío, 1997, v. IV, 63 p.

La Nueva España, México, Clío, Fundación Herdez, 1997, 63 p. (Serie La Cocina Mexicana a Través de los Siglos), ils.

- The Food Culture of Mexico*, coautora con Luis Alberto Vargas, Greenwich, Connecticut, Greenwood Press, 2005, 194 p.
- Un enfoque cuantitativo para la clasificación de figuritas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Educación Pública, 1977, 82 p. (Serie Antropología Matemática, 35), ils.
- Yo soy como el chile verde*, autora participante, México, Museo Nacional de Culturas Populares, 1986, 52 p.

LIBROS COORDINADOS

- Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, 540 p. [2ª ed.: 1997; 3ª ed.: 2003.]

CAPÍTULOS EN LIBROS Y MEMORIAS

- “América en Europa después de 1492”, en Janet Long, coord., *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, p. 171-183. [2ª ed.: 1997; 3ª ed.: 2003.]
- “Creencias acerca del *Capsicum*”, en Barbra Dahlgren, comp., *Segundo Coloquio de la historia de las religiones de Mesoamérica y áreas afines*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1990, p. 271-278.
- “Cuisine”, *The Oxford Encyclopedia of Mesoamerican Cultures*, Oxford, Oxford University Press, 2001, 3 v., v. I, p. 292-295.
- “El tomate: de hierba silvestre en América a comodín culinario del Mediterráneo”, en *Cultura alimentaria en España y América*, La Val de Onsera, Córdoba, España, 1995, p. 215-235.
- “Huella histórica el chile como tributo”, en *Presente y pasado del chile en México*, México, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Instituto de Investigaciones Agrícolas, 1982, p. 8-11.
- “La comercialización del chile”, en *Comercio y desarrollo*, México, Secretaría de Comercio, octubre-diciembre 1981, p. 23-34.
- “La etnobiología en México: reflexiones y experiencias”, Oaxaca, 2000, 18 p.
- “La riqueza culinaria del altiplano”, en Donato Alarcón Segovia, ed., *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002, p. 79-96.
- “Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España”, en Amaya Garritz, coord., *Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, p. 181-208.

- "Los masúchiles", en Barbra Dahlgren, *Tercer volumen de la historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1993, p. 253-259.
- "Prehispanic *Capsicum* in Mesoamerica", en Jean Peterson, comp., *Flora and Fauna Imagery in Precolombian Cultures: Iconography and Function*, Bar, 1983, p. 13-33 (International Series, 171).
- "Solanáceas americanas y cambio cultural europeo", en *Cinco siglos de historia mexicana*, San Diego, Universidad de California, Instituto Mora, 1992, p. 36-46.
- "The Columbian Exchange", *The Encyclopedia of Food and Culture*, Nueva York, Scribner's and Sons Press, 2001, p. 436-439.
- "The early history of tomatoes", en *The Cambridge World History of Food*, Londres, Cambridge University Press, 2000, v. 1, 7 p.
- "Usos rituales de dos solanáceas", en Marco Antonio Vázquez Dávila, ed., *La etnobiología en México. Reflexiones y experiencias*, México, Secretaría de Educación Pública, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Asociación Etnobiológica, Instituto Agropecuario de Oaxaca, 1999, p. 101-110.

ARTÍCULOS EN REVISTAS ACADÉMICAS

- "Chinese food, hot, spicy and Mexican", *Flavor & Fortune*, University of New York, Queens College, v. 4, n. 3, septiembre 1997, p. 7-9.
- "De tomates y jitomates en el siglo XVI", *Estudios de Cultura Náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, p. 239-252.
- "El abastecimiento de chile en el mercado de la ciudad de México-Tenochtitlan en el siglo XVI", *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, v. XXXIV, n. 4, abril-junio 1985, p. 701-714.
- "El *Capsicum* antes de Cortés", *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, México, v. XXXIV, 1988, p. 273-287.
- "El chile en la dieta mexicana a través de la historia", *Diario de Campo*, México, v. IX, n. 23, 2000, p. 4-6.
- "El perfil de la Solanaceae", *Revista de la Asociación Etnobiología Mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Biológicas, v. I, n. 1, 2002, p. 17-23.
- Enmienda de la descripción de la palabra "chile", solicitada por la Academia Mexicana de la Lengua Española, 1986.
- "La comida como catalizador en *Los bandidos de Río Frío*", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, n. 29, 1990, p. 21-30.
- "La comida como expresión literaria", *Antropológicas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, n. 7, julio 1993, p. 47-51.

- "La riqueza culinaria del altiplano", *Cuadernos de Nutrición*, México, v. 26, n. 4, 2003, p. 173-178.
- "Las ofrendas de San Francisco", *Estudios de Cultura Náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, v. 21, 1990, p. 229-243.
- "Las solanáceas", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, n. 29, mayo-agosto 1990, p. 3-5.
- "Les apports mexicains dans le monde méditerranéen", *Diogene: Revue Internationale des Sciences Humaines*, París, n. 159, julio-septiembre 1992, p. 41-53. [Publicación en inglés del mismo artículo bajo el título "Mexican Contributions to the Mediterranean World", *Diogenes*, n. 159, julio-septiembre 1992, p. 37-49; publicación en chino del mismo artículo, *Diogenes*, 1993, p. 32-44.]
- "Los orígenes del chile habanero", *Cuadernos de Nutrición*, v. 27, n. 2, marzo-abril 2004, p. 77-81.
- "Mexico's Contribution to the Mediterranean Diet", *Voices of Mexico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, enero 1997, p. 41-46.
- "Pungent Peppers", *Voices of Mexico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, abril 1998, p. 44-50.
- "Street Foods in Mexico City", en *Food and Foodways*, Millersville, Pensilvania, Millersville University (en prensa).

RESEÑAS

- "Coe, Sophie D., *America's First Cuisines, Michigan*", *Boletín de la Asociación de Food and Society*, v. 8, n. 1, primavera 1995, p. 27-29. [También publicado en *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995.]
- "Crónicas en barro y piedra de Jacqueline Larralde de Sáenz", *Excelsior*, junio 1987.
- "Cultura alimentaria Andalucía-América", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, p. 45-48.
- "Escobedo Mansilla, Ronald, Ana de Zaballa Beascochea y Óscar Álvarez Gila (eds.), *Alimentación y gastronomía: Cinco siglos de intercambios entre Europa y América*", *Estudios Novohispanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1999, p. 153-157.
- "Pilcher, Jeffrey, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, p. 44-46.

"Romero Frizzi, María de los Ángeles, *El sol y la cruz: los pueblos indios de Oaxaca colonial*", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1998. [También en H-México, internet, mayo 1998, p. 64-66.]

ARTÍCULOS DE DIVULGACIÓN

"Balada del Chile", *Nexos*, México, marzo 1998, p. 27-30.

"Herencia mexicana en el Mediterráneo", *Nexos*, México, julio 1992, p. 9-12.

"La fiesta de los masúchiles", *México Desconocido*, México, octubre 1991, p. 32-35.

"Los chiles en México", *Boletín del Festival Centro Histórico de la Ciudad de México*, abril 1997.

JOSÉ ENRIQUE COVARRUBIAS VELASCO (1962)

Nació en México, D. F., el 3 de mayo de 1962. Antigüedad en el Instituto de 2 de mayo de 1991. Investigador Asociado C de Tiempo Completo Definitivo.

LIBROS

En busca del hombre útil. Un estudio comparativo del utilitarismo neomercantilista en México y Europa, 1748-1833, tesis de doctorado presentada en la Universidad de Hamburgo, Alemania, en mayo de 2002, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas (aceptado para su publicación).

La moneda de cobre en México, 1760-1842. Un problema administrativo, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Mora, 2000, 296 p. (Serie Historia Moderna y Contemporánea, 34).

Visión extranjera de México, 1840-1867, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Mora, 1998, 184 p. (Serie Historia Moderna y Contemporánea, 31).

LIBROS COLECTIVOS

La moneda en México, 1750-1920, José Antonio Bátiz Vázquez y José Enrique Covarrubias, coords., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Mora, El Colegio de Michoacán, El Colegio de México, 1998, 234 p. (Lecturas de Historia Económica Mexicana).