

葛源芋头糖

芋头粮，又名兴安酥（历史上横峰称兴安县）。最早生产于葛源，是葛源的传统食品，故又名葛源芋头糖。

芋头糖用糯米、芋头、芝麻、白糖、茶油等原料制成。历史上，葛源生产的芋头糖就闻名省内外。据说，葛源的芋头糖，别处无法效仿，即使用同样的原料、同样的方法，制出来也及不上葛源芋头糖。原因是葛源的糯米好。葛源前山村一带种的糯谷，生产时间长，当地水土好。从下种到收割，要历经春夏秋冬四季，沐浴四季雨水。这种稻谷碾出来的糯米质白、粘性重。蒸成糯米饭与熟芋头一起捣烂，撕成小团，再蒸。然后又捏成条切成片晒干，放入油锅中炸，体积急剧膨胀，捞上来趁热拦熟芝麻、白糖，便是芋头糖。这种食品，具有酥、香、甜等特点，进口消融，故又名料化糖，最适宜老人吃。据老人传闻，葛源芋头粮，清代曾被列为贡品，深受皇宫青睐。每年立冬过后，横峰葛源芋头粮便大批生产，畅销各地。远在外地工作的横峰人，一吃上芋头粮，便知道这是来自家乡的食品，心中油然而产生一种思乡之情。

在党的改革开放政策鼓舞下，横峰县的乡镇企业得到迅速发展，其中芋头糖的生产已成为几个乡镇的拳头产品。为了适应当前的供销需求，有的厂家已将芋头粮美其名为芝麻糯米酥，用印有花纹图案和文字说明的食品袋包装，一斤一包、或半斤一包，既便于携带，又美观大方。目前，葛源芋头糖已远销全国各地。

土蜂蜜

产于赣东北怀玉山、武夷山、鄣公山密林。土蜂酿百花之蜜，每年剥蜜一至二次，酿蜜时间长，浓度高，香浓味纯，营养全面，保健功效显著。含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素和酶类、核酸、黄酮类等 100 多种营养物质，能增强人体免疫功能，提高肌体抗病能力。可防治咳嗽、失眠、心脑血管疾病及消化不良、便秘、肠胃病，保肝抗癌，延年益寿。儿童食用能促进生长发育，健脑益智。《神农本草经》视之为蜂蜜中的上品。2007 年上饶县及五府山镇被中国农业部、中华养蜂学会授予“中华蜜蜂之乡”称号。

我国的中华蜂在民间俗称为土蜂。只有这种蜂产的蜜才叫土蜂蜜。洋蜂（意蜂）是养在

第七章 历史名人

吴芮

吴芮（？—前 202 年），余干人（今江西省余干县人）。自从吴国开氏始祖泰伯廿三世孙吴王夫差于公元前 473 年被越国灭亡，勾践毙夫差于余杭山卑犹亭，吴国王子王孙先前已四散避难。据《吴氏宗谱》载：吴王夫差被越国灭亡后，越王勾践命人斩草除根，杀戮吴王夫差后人，于是，太子鸿和王子微的子女，分别从安徽休宁翻过虎头山和婺源樟公山隐匿到了浮梁的瑶里、九龙、西湖、江村、兴田、金竹山、南安、寿安、鹅湖、蛟潭、三龙、福港等地驻扎了吴国南溃兵马生存下来。

吴芮是泰伯的第廿九世孙。吴芮在小时候十分聪颖，很受祖父疼爱，经常对他讲祖上的故事，回忆吴国的辉煌和富饶，讲解历史上的种种教训，从医学角度讲解易学的辩证道理，从棋艺中讲解当年祖先里著名军事家吴起的兵法、阵法。从小教他健身强体，练习拳脚武艺。经常和爷爷为伴爬山采药，听爷爷讲祖公公泰伯爱民如子的开国故事。他打猎捕鱼，饲养家禽，参加农业劳动。

青年时代的吴芮，经常研究《孙子兵法》和《吴起兵法》，带着吴氏族子弟和当年跟随一起南下军士的后代，演练阵法。当时正处在战国年代，《史记·货殖列传》记载：“六岁穰，六岁旱，十二岁大饥”，有旱灾 1392 次，水灾 1621 次。公元前 214 年，吴芮见到徐福（名议，生于公元前 255 年），徐福是一个富于冒险精神，涉猎广泛，精通儒墨道兵医各家的人，徐福祖上曾在吴国任御医，随太子友（太子鸿）一起南下到瑶里，其后人也一直以医传世。徐福到瑶里，吴芮的父亲吴申热情接待了他，而吴芮特别喜欢听这位走南闯北的朋友讲天下见闻。徐福特别看重吴芮兄弟俩，尤其是吴芮的弟弟吴萐，吴萐由于长期采药打猎，练就一身好武艺、好箭法，吴萐也想走出去见识一下世面，于是，吴萐从旧部后代中又挑选十几个能医善猎、有武艺、还会制陶、会种植药园的青年作徐福的弟子和侍卫，离开家乡随徐福而去。这一去，吴萐他们再也没有回来，据说，随徐福走遍名山大岳，四处奔波行医，最后随船三千多人东渡入海到日本了（据日本史学界研究资料）。

公元前 278 年，位于湖北江陵的楚国都城郢城被秦攻占，楚王室东迁至安徽寿春，秦军追击楚国王室，无暇顾及番越地带。在战国时代末，兵荒马乱，散兵游勇四处抢劫，吴芮不