# 猪蹄为什么叫万三蹄?万三蹄是怎么来的?

来源：网络收集 更新时间：2022-07-08

*猪蹄对于人们来说，其实是一种比较好的食物，因为猪蹄上面含有非常多的营养成分，尽管听起来不好听，但猪蹄却是一种非常好的食物。不过，历史上猪蹄曾经还有一个名字，叫做“万三蹄”。“万三”是一个人名，就是明朝*

猪蹄对于人们来说，其实是一种比较好的食物，因为猪蹄上面含有非常多的营养成分，尽管听起来不好听，但猪蹄却是一种非常好的食物。不过，历史上猪蹄曾经还有一个名字，叫做“万三蹄”。“万三”是一个人名，就是明朝初期的首富沈万三，而万三蹄这个名字也是沈万三取的。沈万三为什么要把猪蹄叫做万三蹄呢?

朱元璋是明朝的创始人，由于他的基层背景，他非常讨厌腐败官员。因此，在他执政期间，官场的贪污贿赂是在地狱里实行的。俗话说，“伴君如伴虎”。，朱元璋的手段也是出了名的厉害，身边的大臣往往有一句话没有说对，就会引来灭顶之灾，因此，与皇帝交谈逐渐成为一门艺术。如何在不与皇帝发生冲突的情况下回答皇帝的问题需要智慧。

元末明初，江苏有一个富商，名叫沈万三。沈万三的繁荣历史可以追溯到元朝，当时政府对外开放边境。结果，高丽、日本和东南亚的商人相继来到中国做生意。沈万三借此机会成功了。

朱元璋夺取世界时，在苏州与张士诚对峙。沈万三是支持张士诚的财团之一。换句话说，沈万三是朱元璋以前的敌人!后来，朱元璋建都南京时，沈万三要求朱元璋亲自己奖励军队。军队是皇帝的军队。你一个商人要犒劳军队，怕是有什么非分之想!就这样，沈万三深深的得罪了朱元璋。

朱元璋一直把沈万三记在心里，希望有一天能解决他。机会来了。宴会上，沈万三也被邀请过来。这一次，朱元璋不得不寻找机会。

宴会开始了，聊着天，朱元璋指着一盘猪蹄问沈万三，“沈爱卿，你觉得这是什么?”沈万三的脑袋翁了一声，知道朱元璋找自己的错，回答不好，脑袋就留在这里了。如果你直接回答“猪蹄”，朱元璋的“朱”和“猪”是同音字，它会影响皇帝，但你不能不回答，那更是不想活了。

想到这，沈万三立刻站起来，恭敬地向朱元璋鞠了一躬。“这是万三蹄。”朱元璋听了这话，什么也没说。即使皇帝也不能随便杀人，只好放过了沈万三，沈万三5个字的机智回答，保住了自己的性命。

扩展阅读

万三蹄是江苏地区传统名菜之一，起源于明代沈万三家，是用来招待贵宾的必备菜肴，制作材料有带皮猪肘、酱油、葱段等。属于苏菜，香嫩美味，咸中带甜，肥而不腻。

当地叫万三肘子、万三蹄，尤以“万三蹄”为最。万三蹄已经成为周庄人逢年过节、婚庆喜宴的主菜，意为团圆，游客则拎着真空包装的新鲜万三蹄走。

明初，相传当时朱元璋当了皇帝，于是全国都避讳说猪(朱)。有个有钱人叫沈万三，因为沈万三的富可敌国，朱元璋很是嫉妒，所以到沈万三家坐客，沈万三以猪蹄膀招待朱元璋，朱元璋看到后故意为难沈万三，问他这个怎么吃啊，因为是整个蹄膀，没有切开，如果沈万三用刀，那朱元璋就可治他的罪了(古时不可在皇上面前动凶器)，而沈万三却灵机一动，从蹄膀中抽出一根细的骨头来，以骨切肉，保了自己的一条小命。也有了万三蹄膀的传统吃法.朱元璋吃了觉得很好吃，就问沈万三这道菜叫什么名字啊，沈万三一想总不能说是叫猪蹄膀呀，于是一拍自己的大腿说，这是万三蹄，于是万三蹄由此得名。

烹制方法

1.将猪肘放开水锅内煮至五成熟后取出，擦干皮面的水，趁热抹上糖色，略凉后放入八九成热油中炸到微红，捞出控净油，用刀在肉面楔成核桃形的小块(深到肉皮)。

2.锅内加底油烧热，加白糖炒至深红色时加清汤、绍酒、酱油、精盐、葱姜、猪肘、用花椒、大料、桂皮、砂仁、豆蔻、丁香、草果、小茴香，制成一个药料袋放人锅内，用慢火炖至八成熟时，取出猪肘，皮面朝下，放大碗内加原汤、葱姜，上展蒸至酥烂，滗出汤，把猪肘扣在盘内。

3.将原汤放入勺内加味精烧开，用湿淀粉勾荧，淋上花椒油，浇在猪肘上即成。吃的时候是用蹄膀中的一根细骨代刀。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn