赣榆，作为一个十八线小城市，没有南京那么繁华，但她得天独厚的地理位置以及水质条件，饵料条件也让她也有自己的独特的美食—赣榆梭子蟹。产于赣榆的梭子蟹质量绝对上乘，不仅肉质饱满，蟹膏较多，味道还比较鲜。上好的梭子蟹背部为青色而且蟹壳坚硬，腹部圆滑饱满，腹脐为浅浅的红色。想吃蟹膏的要看母蟹蟹壳两端是否呈现黄红色，这是蟹膏的象征；想吃蟹肉的要看公蟹的脐是否圆滑，体型是否饱满、捏得动，肥满的蟹的腹部是捏不进去的。

梭子蟹的做法比较朴素，也验证了高端的食材往往只需要最简单的加工。

鲜活的梭子蟹经过捆绑，清洗干净后就可以直接进锅。在锅内放入适量的水，加入料酒，姜来去腥，再加入葱提味，大火煮开后放入梭子蟹，隔水蒸十几分钟，拿出便是一道美食。清蒸的梭子蟹保留了原始的味道，只需要再用醋、糖等调一个蘸汁，在吃的时候蘸一下，就只能说道：“此蟹只应天上有，人间难得几回尝”。

另一种吃法就是在梭子蟹熟了以后斩成两半，装盘时撒上葱蒜改味，再淋上热油。这种做法连蘸料都不需要，拿起半个蟹往嘴里送，葱蒜的香味加上蟹子本身的香味，会让人顿时忘掉一切琐事，完完全全的沉浸于蟹的美味之中。

犹然记得小时候每当妈妈做好一锅蟹子，我们几个孩子肯定早早的就站在了饭桌前等着吃，父母却只看着我们吃，说他们不喜欢吃。当时天真地信以为真，现在回想怎么可能有一个海边人不喜欢吃梭子蟹的，只是，看着孩子们快乐成长，就是是他们最大的快乐，最大的愿望。