



粉浆面条是地地道道的驻马店美食，豌豆磨的浆，加上芹菜、黄豆、腌制而成的配菜，是当地人的最爱搭配。粉浆面条不能一出锅。就立马食用，要等面开始变稠，粘度上来，加上一勺本地特产的芝麻酱，看起来就让人垂涎三尺。

## 2. 确山凉粉



因为驻马店“皇家驿站”的历史身份，粥类美食比其他城市更为流行。在明朝时，驻马店曾是明代的皇家驿站，南来北往、长途跋涉的客人饥渴难耐，古代的驻马店人便会为他们端上一碗热粥。如今，大大小小的粥店、粥铺、粥棚，开满了驻马店的大街小巷。有不知名的苍蝇馆子，也有知名度高、连锁经营的粥类品牌，数火了11年的状元鸿粥，名气最大。这家餐厅环境时尚，各类粥品、炒菜都更讲究，适合朋友小聚、家庭聚餐、轻宴请，喝粥也能仪式感十足。

#### 4、曹运洪胡辣汤

在河南的好多地级市，都有一个知名的胡辣汤店。驻马店人最爱喝的胡辣汤，叫曹运洪胡辣汤。



这家脆皮鸡用土公鸡为原料，烹煮要经过六十多道工序，再放入其独特配制的茴香、丁香、肉桂等二十多种中草药调味品，掺入正宗小磨芝麻香油泡制而成。既是招待贵客的佳肴，又是开胃健身的保健品。

#### 6. 咸豆腐脑



豆面条是驻马店十大名吃中夜市最受欢迎的主食之一，一旦豆面条登场就意味着聚餐的结束。豆面条有黄豆面和绿豆面，用辣椒葱花爆香，加入贡菜翻炒后，加入骨汤下豆面，面是细软粘稠，有一股豆香，贡菜软脆，可口入味，真是好不享受。

## 8 汝南涮牛肚



河南省驻马店市汝南县的特产。相传已有100多年的历史。它是红薯粉和鸡肉为主要原料，将鸡肉切成小方块，放入一些盐，把鸡肉裹进红薯粉里，然后用手团成鸡蛋大小的面团，在八成热的油中煎炸而成。其特点是油而不腻、口味鲜美、营养丰富。

## 10.野里烧饼