

وكانوا يعملون أكالات لذيذة وبعض هذه الأنواع مازال موجودًا يستخدم عند الكثير، وأما بعضها الآخر فقد نُسي وتُرك . . والكثير الآن لا يجيد استعماله، وقد يصنع بعض منها في بعض المناسبات . . ومن أشهر الأكالات الشعبية في البدائع . . وهي غير بعيدة عما هو مشتهر في نجد:

١ - القرصان : وهو أنواع متعددة . . منها:

أ - المراصيع: تُعمل من أنواع الحبوب وخاصة «البر» وتُعمل داخل «التنور» بعد إشعال النار في أسفله، فتوضع المراصيع على جوانبه .  
ب - التاوة: وهو أصغر من «المراصيع» ويستخدم غالبًا في رمضان بالسحور.

ج - الكليجاء: وهو نوع من القرصان التي تحفظ لفترة طويلة، ويحتاج غالبًا إليه في مناسبات الزواج، ويطلق عليه البعض من الناس «الفتيت» .

٢ - الجريش: وهو من أشهر الأطعمة قديمًا وحديثًا، وهو نوع من القمح له طريقة خاصة في المعالجة والطحن، وعند الطبخ يضاف إليه اللبن، ويستخدم له «المعصا» وهو يؤخذ من الجزء المتين من عشب النخل بطول يصل إلى «متر ونصف المتر»، وذلك لتقليب الطعام وتحريكه في القدر.

٣ - المطازيز: ويُعمل له قطع صغيرة من العجين ويضاف إليه بعض أنواع الخضروات كالقرع والكوسة . . وهو لذيذ الطعم .

٤ - المرقوق: وهو شبيه بالمطازيز ولكن العجين يستخدم فيه بشكل أكبر من المطازيز وهو كثير الاستعمال .

٥ - الحنيني: وهو شبيه «بالقرص» الذي يُعد في «البر» ويضاف إليه التمر ويستعمل في الشتاء، وقد قل استخدامه ويعتبر من أفضل المأكولات ويُقدم للضيوف غالبًا .

٦ - المحلية: وكانت تستخدم في رمضان مع الفطور، وفي بعض المناسبات، وهي من الحليب والسكر والنشا .

٧ - الكبسة: وهي أكلة معروفة ومشهورة، تتكون من الأرز واللحم مع بعض الخضروات الأخرى .