

الأكلات الشعبية:

الدغابيس:

أكله لذيذة تشتهر بها منطقة الباحة وتتكون من الدقيق المعجون بالماء ثم تشكل على شكل أقراص دائرية الشكل ثم توضع لتطهى مع اللحم والمرق في نفس القدر، وبعد أن تستوي تقدم لتأكل مع المرق واللحم.

الخبزة :

وهي من الطعام الأساسي لأهالي المنطقة وهي نوع من الخبز والمكون الرئيس لها الدقيق الذي يعجن بالماء ثم يوضع على صخرة رقيقة السماكة بعد أن يتم تسخينها بإيقاد النار عليها لمدة من الزمن ثم تغطى بما يشبه الصحن يطلق عليه اسم (مشهف) مصنوع إما من الفخار أو من الحديد الرقيق السماكة ثم تغطى ببقية الرماد والجمر وتوقد عليها نار صغيرة وبعد نصف ساعة تصبح جاهزة لاستخراجها وتقديمها.

العصيدة :

وهي من المأكولات المشهورة في المنطقة وهو عبارة عن دقيق يضاف إليه الماء بمقدار ويحرك جيدا على النار حتى تنضج وتؤكل مع المرق واللحم.

المثريه :

وتتكون من الدقيق الذي يعجن بالماء تم يتم وضع إناء آخر به ماء على النار حتى يسخن، بعد ذلك يتم وضع قطع العجين التي تم إعدادها سابقاً في الماء الساخن ويتم تحريكها حتى تنضج وهي مفككة غير متماسكة، وتقدم مع السمن (الزبدة بعد تذويبها) والعسل.

فتة السمن والعسل:

هذه الأكلة اللذيذة والمغذية يتم صنعها من قطع الخبز البلدي الصغيرة التي يتم خطلها مع بعضها البعض بالسمن (الزبدة بعد تذويبها) حتى تنتشعب ثم يضاف إليها العسل وتقدم ساخنة.