

北海文史

第十七辑

民风民俗

糕糍——北海的传统小吃

糕糍，北海人叫“餹”（北海白话作乙略切；廉州话作忆楔切。以下用○代），统称○果。是用米粉与黄糖做成的各种各种传统小吃。

过去，廉州的家庭主妇都是做○的能手，现在我们常在南珠市场、文明市场买到的有白糍○、油麻○、煎堆○、高头○、糖搓○（以上多用芝麻糖做馅）、水○、杯仔○（廉州叫撩翘○）；也有应节和庆贺专用的○，如春节家家必备的大笼○、煎堆○；清明拜山要有发○；七月十四拜鬼要有桥板○（都去市场买回）；贺人寿诞必送寿头○；贺人入屋送发。或大笼○等、各有各的风味，决非现代五光十色的各种饼饵糖果所代替得了。过去，家里来了客人，主人立即做。款待，早晨，廉州和各乡镇到处可见街边卖水○和杯仔○的摊边坐满待上学的小顾客，现在虽然有众多的早餐店供应粉面粥品，但仍见到在街边吃水○的人，也有专门坐汽车去西场或南康吃水○的；是因为西场和南康都以水○出名，可见北海人会做○喜食○的传统习俗仍延续下来。