

غذاهای بومی و محلی شهرستان نایین

در منطقه نائین غذاهای بومی چون آش جو، آش گندم و نیز تولیدات محلی چون [نان محلی](#) و ماست چکیده (ماستینه) و ... وجود دارد. در این خطه مردم به طریقی خاص نان را در تنور خشک می‌کنند. این نان به مدت طولانی قابل استفاده است و از طعم دلانگیز خاصی برخوردار می‌باشد. در مناطق کوهستانی اطراف نایین با تخمیر شیر گوسفند و بز ماده‌ای مغذی به نام «کُمه» Komeh در پوست دباغی شده بز تهیه می‌شود. طعم این ماده شبیه برخی از پنیرهای فرانسوی است که با شیوه‌ای نزدیک به همین روش‌ها تهیه می‌شود؛ البته با تندی خاص و بویی شبیه بوی الکل. گاهی اوقات برای کاستن این بو از سبزیهای معطر همچون نعناع استفاده می‌کنند. البته باید خاطر نشان کرد که گاهی به دلیل عدم مرغوبیت خیک مورد استفاده ممکن است کمه با بوی نامطبوعی همراه باشد. به گفته یکی از افرادی که با خارجیان کار می‌کرده است یکی از مهندسين انگلیسی با دیدن این غذا مردم را مسخره می‌کرده است. با این حال در وقت بازگشت به خانه مقداری از آن را با خود به کشورش می‌برد و آن را به آزمایشگاهی در یک دانشگاه ارجاع داده و با کمال شگفتی نتیجه آزمایش را برخلاف تصورش می‌بیند. وقتی به ایران باز می‌گردد تقاضای مقدار بیشتر این غذا را می‌کند وقتی علت را جویا می‌شوند به نتیجه آزمایشش در انگلیس اشاره کرده و می‌گویند این غذا بسیار کامل است و آن را راز طول عمر مردم ناحیه کوهستانی نایین می‌دانند .

سوغات نایین نیز در درجه اول صنایع دستی آن از جمله [عی](#) ، [فرش](#) ، [گلیم](#) و... سپس غذاهای بومی است. [شیرینی‌های نایین](#) به دلیل همجواری آن با استانهای نظیر یزد و اصفهان همانند شیرینیهای آنجاست و غالباً حاجی بادام و حلوا شکری و باقلوا و قطاب یزد به وفور در نایین یافت می‌شود. از دیگر شیرینی‌های خاص که در مناسبتی تحت عنوان برات، به عنوان خیرات برای درگذشتگان خود می‌پزند می‌توان به سیروک اشاره کرد که تلفیقی از آرد و شکر و روغن فراوان است. گندم و برنج بوداده نیز از تنقلات مردم این منطقه می‌باشد که به نام گندمک و برنجک شناخته شده است. انار و انجیر از جمله میوه‌هایی هستند که در این منطقه به خوبی رشد می‌کنند.

در منطقه نایین غذاهای بومی چون آش جو ، کالاجوش و اشکنه می باشد

و نیز تولیدات محلی چون نان محلی، شیرینی (کیچو) و... وجود دارد.