

РЫНКИ Нячанга

Пять рынков города — от рыбного аукциона на рассвете до ночного базара у моря. Что покупать, как торговаться и где не переплатить.

 **Чо Дам** **Ночные рынки** **Рыбный рынок** **Сувениры****5+**

рынков в городе

с 04:00

рыбный рынок

до 24:00

ночной рынок









ВХОД

бесплатный

СОДЕРЖАНИЕ

Что внутри

Полное руководство по рынкам Нячанга: от туристического Чо Дам до рыбного рынка на рассвете и русскоязычного ночного базара.

- 01**  **Обзор рынков**
Все пять рынков — время, тип, аудитория стр. 3
- 02**  **Чо Дам — главный рынок**
Круглое здание в форме лотоса, морепродукты и сувениры стр. 4
- 03**  **Местный рынок — цены для местных**
Рынок без туристической наценки стр. 5
- 04**  **Ночные рынки**
Чан Фу и Туэ Тинь — вечерние базары у моря стр. 6
- 05**  **Рыбный рынок Винь Хай**
Живой улов с 04:00 утра — лангусты, крабы, тунец стр. 7
- 06**  **Что купить — цены и советы**
Гнёзда ласточек, морской виноград, специи, сушёный кальмар стр. 8
- 07**  **Как торговаться**
Фразы на вьетнамском и тактика торга стр. 9
- 08**  **Практические советы**
Наличные, безопасность, время, что взять с собой стр. 10

5

рынков

04:00

открытие рыбного

0 đ

вход на рынки

VND

только наличные

01 · ОБЗОР

Все рынки одним взглядом

Нячанг предлагает рынки на любой вкус: от крытого центрального базара до ночного рынка у набережной и рыбного аукциона на рассвете.

Рынок	Время работы	Тип	Для кого	Лучшее время
Чо Дам Chợ Đầm	05:00–18:30	Крытый	Все	Утро, 05–09
Местный рынок Chợ Xóm Mới	06:00–17:00	Местный	Экономные	07:00–10:00
Ночной рынок Чан Фу Trần Phú	17:00–24:00	Туристический	Туристы	18:00–21:00
Ночной рынок Туэ Тинь Tuệ Tĩnh	17:00–22:30	Смешанный	Все, русские	18:00–21:00
Рыбный рынок Винь Хай Vĩnh Hải	04:00–07:00	Оптово-розн.	Ранние пташки	05:00–06:00

Входной билет: Все рынки Нячанга — бесплатные. Плата не взимается ни за вход, ни за проход. Единственный расход — сами покупки.

Только наличные: Карты и QR-оплата практически не принимаются ни на одном рынке. Берите купюры: 10 000, 20 000, 50 000, 100 000 VND. Банкоматы — у Чо Дам и на набережной Чан Фу.

Удобное расположение: Чо Дам, ночные рынки Чан Фу и Туэ Тинь находятся в центре города в радиусе 1,5 км. Рыбный рынок Винь Хай — на севере города, 15 мин на такси от центра.

02 · ЧО ДАМ

Главный рынок города

Крытый двухэтажный рынок в форме лотоса — символ Нячанга с 1972 года. Свежие морепродукты, сушёные деликатесы, специи и сувениры под одной крышей.



АДРЕС

4 Trịn Phú Cường

Центр города, район Тан Лап. 5 минут пешком от набережной Чан Фу.



РЕЖИМ РАБОТЫ

05:00 – 18:30

Лучшее время — 05:00–09:00: самый свежий улов и минимум туристов.

ЧТО ГДЕ РАСПОЛОЖЕНО



1-й этаж — свежие продукты

Морепродукты, рыба, мясо, фрукты и овощи. Здесь торгуют рано утром — к 10:00 самое ходовое уже раскупают. Цены фиксированные, торг не принят.



2-й этаж — ткани и одежда

Местная одежда, ткани, домашние товары. Менее интересно для туристов, зато тихо и без толкучки. Торговаться можно.



Прилегающие улицы — сувениры

Лавки вокруг здания: сушёные морепродукты, специи, гнёзда ласточек, вьетнамские шляпы, лакированные изделия. Здесь торгуются активно.

Лайфхак с морепродуктами: Купите свежего краба или лангуста на рынке, а затем отнесите в ближайший ресторан для приготовления. Услуга приготовления обходится 150 000–250 000 VND/кг — значительно дешевле заказывать уже готовое блюдо.

Осторожно с весами: На некоторых прилавках при взвешивании могут добавить лишние 100–200 г. Следите за экраном весов или просите взвешивать при вас.

03 · МЕСТНЫЙ РЫНОК

Цены как у местных

Chợ Xóm Mới — кварталный рынок для жителей Нячанга. Никаких туристических наценок, только свежие продукты и живая атмосфера вьетнамского утра.

**РАСПОЛОЖЕНИЕ****Жилые кварталы города**

Расположен в жилых районах — подальше от туристической набережной. Доехать удобнее всего на такси или байке.

**ВРЕМЯ РАБОТЫ****06:00 – 17:00**

Самый активный период — с 07:00 до 10:00.
Послеобеденное время — уже разобрано лучшее.

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ЧО ДАМ**Цены ниже**

Без туристической наценки — цены такие же, как платят сами вьетнамцы. На 20–40% дешевле, чем на Чо Дам.

**Местные продукты**

Свежайшие овощи, зелень, тофу, домашние соусы — то, что не найдёте на туристическом рынке.

**Мало английского**

Продавцы почти не говорят по-английски. Помогут пальцы, улыбка и приложение-переводчик.

**Живая атмосфера**

Настоящий Вьетнам без туристической обёртки. Шум, запахи, торговки с корзинами — здесь снимают лучшие кадры.

Для экономных: Если живёте в Нячанге дольше недели и сами готовите — этот рынок сэкономит 30–40% на продуктах по сравнению с супермаркетами. Особенно выгодны свежие фрукты, зелень и яйца.

Совет по языку: Скачайте приложение Google Translate с офлайн-пакетом вьетнамского языка. Функция камеры мгновенно переводит ценники и надписи на прилавках.

Как добраться: Попросите водителя такси или байка: «Chợ Xóm Mới» (произносится «Чо Зом Мой»). Большинство водителей знают этот рынок.

04 · НОЧНЫЕ РЫНКИ

Вечерние базары

Два ночных рынка с совершенно разным характером: туристический Чан Фу у набережной и более местный Туэ Тинь, где вас поймут по-русски.



Ночной рынок Чан Фу (Trần Phú) Туристический

Раскинулся вдоль главной набережной, открывается около 17:00 и работает до полуночи.

Что продают: Сувениры, одежда, сумки, морепродукты на гриле, фруктовые коктейли.

Атмосфера: Яркая, многолюдная, с живой музыкой и огнями. Хорошо для вечерней прогулки и перекуса у моря.

Торговаться: Обязательно — стартовые цены на сувениры завышены в 2–3 раза.



Ночной рынок Туэ Тинь (Tuệ Tĩnh) Есть русские

Расположен на улице Туэ Тинь, менее туристический и более живой. Работает 17:00–22:30.

Особенность: Здесь работает много русскоязычных продавцов — выходцы из русской общины Нячанга. Можно объясниться без переводчика.

Что продают: Свежая еда, вьетнамские блюда на вынос, одежда, хозтовары. Больше еды, меньше сувениров.

Цены: Немного ниже, чем на Чан Фу. Торговаться уместно, но без агрессии.

ЧТО ПОЕСТЬ НА НОЧНЫХ РЫНКАХ



Морепродукты на гриле

Креветки, кальмар, морские гребешки — выбираете и тут же жарят. 80–200к/порция.



Bánh mì и фо

Вьетнамский сэндвич с мясом и зеленью — 25–40к. Фо бо — суп с говядиной — 50–80к.



Фруктовые смузи

Из манго, дуриана, питаи — 30–60к. Свежевыжатые прямо при вас.

Берегите вещи: На ночных рынках бывают карманники, особенно в густой толпе. Держите сумку перед собой, телефон — в кармане. Ничего страшного, просто стандартные меры предосторожности.

05 · РЫБНЫЙ РЫНОК

Рынок на рассвете

Рыбный рынок Винь Хай работает с 04:00 до 07:00 — пока не проснулся весь город. Здесь местные рыбаки прямо с лодок сдают ночной улов.



АДРЕС

Район Vĩnh Hải, север Нячанга

Около 4–5 км от центра. На такси — 10–15 мин, 50–80k VND. Скажите водителю: «Chợ cá Vĩnh Hải».



ВРЕМЯ

04:00 – 07:00

Лучший час — 05:00–06:00. После 06:30 большинство оптовиков уже купили лучшее.

ЧТО ПРОДАЮТ И ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЦЕНЫ

**Том хум (лангуст)**

Cá hùm, цена зависит от размера

400–900k/kg**Куа (краб)**

Cua, живой и свежий

250–500k/kg**Тон (тигровые креветки)**

Tôm sú

200–400k/kg**Ка нгы (тунец)**

Cá ngừ, свежий, жёлтоплавниковый

150–300k/kg**Мык (кальмар)**

Mực ống, разные размеры

100–200k/kg

Купить и приготовить: Возьмите морепродукты на рынке, отвезите в ближайший ресторан с надписью «nhà hàng hải sản». Сервисная плата — 150–250k VND за кг. Итоговая стоимость ужина получится на 30–50% ниже, чем в ресторане.

Важно: Торговаться здесь можно и нужно. Первая цена всегда завышена для «иностранца». Оглянитесь, сравните у нескольких продавцов, тогда называйте свою цену.

VIETNAMSPOT MINI-APP

**Карта опасностей на дороге и курс валют****Открыть →**

Камеры и посты



Конвертер VND










Виза и сервисы

06 · ЧТО КУПИТЬ

Нячангские сувениры и деликатесы

Нячанг — мировой центр добычи гнёзд ласточек и родина морского винограда. Вот что стоит везти домой — с ценами на рынках.

ДЕЛИКАТЕСЫ И СПЕЦИИ

	Yến sào — гнёзда ласточек Нячанг — мировой центр добычи. Цельные гнёзда — дорого, но подлинно	2–4M/100г
	Rong biển — морской виноград Уникальный деликатес, растёт только в заливе Нячанга	50–100k/порция
	Mực khô — сушёный кальмар Вакуумная упаковка удобна для перелёта	200–400k/кг
	Chả cá — рыбные котлеты Горячие или в вакуумной упаковке. Нячангская классика	60–200k/упак.
	Muối ớt xanh — соль с зелёным перцем Используют как приправу к фруктам. Уникальна для Центрального Вьетнама	10–30k/пакет
	Hạt điều — кешью жареный Лучший с солью или со специями. Свежайший прямо на рынке	100–200k/кг
	Nghệ, gừng — куркума и имбирь Свежие и сушёные, рассыпные или в упаковке	30–80k/100г

НАПИТКИ ИЗ ГНЁЗД ЛАСТОЧЕК

Yến uống liền — готовые напитки из гнёзд ласточек в жестяных банках. Продаются везде, стоят 50–150k VND. Хорошая альтернатива дорогим цельным гнёздам. Удобно везти домой.

Как проверить кальмара: Хороший сушёный кальмар — плотный, светло-бежевый или слегка золотистый, без чёрных пятен. Слишком белый цвет и мягкость могут говорить о химической обработке.

07 · ТОРГ

Как торговаться

На туристических рынках торговаться не просто можно — нужно. Первая называемая цена обычно завышена в 2–3 раза. Вот как вести торг правильно.

ФРАЗЫ НА ВЬЕТНАМСКОМ

Bao nhiêu?

«Бао ньеу?»

Сколько стоит?

Đắt quá!

«Дат куа!»

Слишком дорого!

Giảm giá đi

«Зям зя ди»

Сделай скидку / снизь цену

Tôi mua hai cái

«Той муа хай кай»

Куплю две штуки (просить скидку за объём)

Thôi, không mua

«Тхой, хонг муа»

Ладно, не буду покупать (разворачиваетесь)

Được rồi!

«Дык зой!»

Договорились! / Хорошо!

ТАКТИКА

**Начинайте с 50%**

Называйте 50–60% от первой цены. Итоговая — обычно 60–75%. Улыбайтесь, торг воспринимается позитивно.

**Уходите — работает**

Развернулись и пошли — в 7 из 10 случаев вас догонят с лучшей ценой. Главное — идти медленно.

**Покупайте несколько**

«Я возьму три» — моментально снижает цену на 10–20% дополнительно.

**Утром лучше**

Первый покупатель с утра — продавцы дают скидку ради «доброго начала дня».

Где торговаться нельзя: Свежая еда на рынке — цены фиксированные. Рестораны и кафе с меню — тоже. Торговаться уместно только в сувенирных лавках и на вещевых прилавках.

08 · СОВЕТЫ

Практические советы

Всё, что нужно знать перед походом на рынок: деньги, безопасность, логистика и лайфхаки от тех, кто бывал здесь не раз.

ДЕНЬГИ



Только наличные VND

На рынках карты не принимают. Банкоматы — у входа в Чо Дам, на набережной Чан Фу, в торговых центрах. Комиссия банкоматов: 30 000–80 000 VND за снятие. Лучше снимать сразу крупную сумму.



Берите мелкие купюры

Прибавьте в кошелёк 10к, 20к, 50к VND — сдачу у продавца не всегда найдётся. За 500к вас могут попросить подождать или отказать в продаже дешёвого товара.

БЕЗОПАСНОСТЬ



Карманники на ночных рынках

Держите сумку перед собой, телефон убирайте в карман. Не вешайте дорогие украшения. Происходит нечасто, но лучше перестраховаться.



Осторожно с «проводниками»

Незнакомец, предлагающий помочь и ведущий к «лучшей лавке» — обычно получает комиссию от продавца. Выбирайте лавки самостоятельно.

ЛУЧШЕЕ ВРЕМЯ



05:00–09:00

Рыбный рынок и Чо Дам: свежайший улов, мало туристов.



08:00–12:00

Лучшее время для сувениров и шопинга — продавцы не устали и уступят охотнее.



17:00–21:00

Ночные рынки в полном разгаре: атмосфера, еда, музыка у моря.



VIETNAMSPOT

Гиды, статьи и сервисы для жизни во Вьетнаме



Статьи



Гиды по городам



Каталог сервисов

[vietnamspot.ru →](https://vietnamspot.ru)

Нячанг ждёт вас

VietnamSpot — русскоязычное сообщество для тех, кто живёт или путешествует по Вьетнаму. Гиды, статьи, каталог сервисов и живой чат.



Сайт

vietnamspot.ru



Telegram-канал

t.me/VietnamSpot



Русский чат

t.me/VietnamSpotCommunity



Мини-приложение

[@VietnamSpot_bot](https://t.me/VietnamSpot_bot)