CITY GUIDE

# Яссы

## 🏛️ Достопримечательности

Всего 39 достопримечательностей, из которых самые известные:

**Ясский университет** — Учреждение занимает видное место среди старейших академических центров страны, специализирующихся на передовых исследованиях. Главное здание представляет собой исторический дворец, сочетающий классические и барочные архитектурные стили.

**Дворец культуры** — Построенное в неоготическом стиле здание включает 298 просторных комнат и центральный зал, украшенный мозаикой из готических зверей. Над залом находится комната со стеклянным потолком, которая изначально была оранжереей. Сейчас она служит музеем, где проводятся различные культурные выставки.

**Ясский Трёхсвятительский монастырь** — Церковь славится своей исключительной каменной резьбой, на фасадах которой насчитывается более тридцати неповторяющихся декоративных ярусов. Она гармонично сочетает западный готический и ренессансный стили с восточными армянским, грузинским и персидским, чтобы разместить мощи Святой Параскевы.

## 🍴 Национальная кухня

Основа румынского стола — **сармале**, рулеты из свиного фарша и риса, завернутые в квашеную капусту или виноградные листья и медленно тушащиеся часами, которые подают с мамалыгой и сметаной; **мичи**, жареные на гриле рулеты из пряной говядины и баранины без оболочки, которые едят с горчицей; и **мамалыга**, кукурузная каша, служащая повседневной основой для тушеных блюд и сыров. Кислые супы, такие

как чорба де бурта — сливочный суп из говяжьего рубца, — и жареные творожные пончики **папанаши** завершают этот обязательный набор.

Румынская кухня представляет собой синтез, сформированный под длительным османским владычеством — сармале происходит от турецкой долмы в виноградных листьях, а мичи — от кефте — дополненный греческими блюдами, такими как мусака, австрийскими и венгерскими элементами в Трансильвании, доставшимися от габсбургского владычества (копчености, колбасы, блюда, загущенные мукой), и славянскими базовыми продуктами, такими как капуста и ферментация. Три исторически различные региональные кухни — Валахия, Молдавия и Трансильвания — были объединены в единую национальную кухню после объединения.

Самая явная грань, отделяющая румынскую кухню от соседних, — это ее собственная кислая основа: **борш**, ферментированная жидкость из пшеничных отрубей, используемая для придания супам кислинки, продукт, который румыны используют для этой цели как никто другой. Славянский борщ — это свекольный суп, а румынская чорба — это семейство бульонов, заквашенных боршем, уксусом или соком квашеной капусты — в этой традиции нет места сливочным супам. Трансильванская кухня добавляет венгерскую паприку, а также саксонские традиции консервирования и изготовления колбас, которых нет на столах Валахии и Молдавии.

Фирменный метод страны — домашняя ферментация **борша**: пшеничные или ржаные отруби с кукурузной мукой ферментируются около двух дней в слегка кислую, пробиотическую жидкость, при этом каждая новая партия заквашивается с помощью отрубей, оставшихся от предыдущей. Она придает кислинку, аромат и витамины группы B, а в некоторых регионах ее также пьют в чистом виде как освежающий напиток.

Румынская кухня уходит корнями в простую семейную домашнюю еду, а не в высокую кухню ресторанов, а трапезы часто начинаются с небольших общих блюд в стиле греческого и турецкого мезе — соусы, салаты, мясные деликатесы и сыр — за которыми следуют сытные супы и тушеные блюда с клецками или лапшой. Трапеза проходит неспешно, а воскресные семейные обеды являются главной традицией.

Яссы расположены в историческом регионе **Молдавия**, кухня которого заметно отличается от трансильванской и валашской: ее заквашивают

ферментированными пшеничными отрубями **борш**, а не уксусом, она больше опирается на **мамалыгу** и тесно связана с близким винодельческим регионом Котнари, оставаясь при этом в рамках более широкой румынской кулинарной традиции, а не формируя отдельный мир.

Фирменное рагу региона, **токитура молдовеняскэ**, — это кубики свинины (часто с колбасой и субпродуктами), тушенные в собственном жиру с чесноком и красным вином, которыми затем украшают **мамалыгу**, добавляя соленый сыр телемеа и жареное яйцо; это молдавский аналог трансильванской версии в томатном соусе.

**Поале-н брыу** — это любимые в Молдавии сладкие сырные пирожки: квадратики из дрожжевого теста с начинкой из сладкого сыра и изюма, сложенные угол к углу и запеченные. Название означает «юбки, заправленные в пояс», из-за сложенных уголков, и в кондитерских Ясс их продают теплыми.

Молдавские **чорбы** заквашивают боршем — жидкостью из ферментированных пшеничных отрубей, что придает им более мягкую и округлую кислоту, чем у супов на уксусе из Южной Румынии; местный фаворит — суп из куриных потрохов, заправленный яичным желтком, который традиционно едят после долгих ночных возлияний.

Регион претендует на звание родины лучших **сармале** в Румынии: они меньше и нежнее, чем в других местах, часто заворачиваются в виноградные листья и готовятся с боршом, подаются с мамалыгой и сметаной. Молдавская версия широко считается национальным эталоном этого блюда.

Виноградники **Котнари**, расположенные примерно в 50 км от Ясс, производят один из старейших винных стилей Румынии, во главе которого стоит полусладкое белое **Граса де Котнари**, создаваемое уже около 600 лет; в регионе также выращивают такие местные сорта винограда, как Бусуиокэ де Бохотин и Фетяска.

Два десерта ярко выражают молдавскую специфику: **аливенчи** — сытная выпечка из кукурузной муки с сыром, и **мученики** — булочки в форме восьмерок из сдобного теста с медово-ореховой глазурью, которые пекут каждый год 9 марта в честь сорока мучеников; в Молдавии пекут крупные

глазированные варианты, в отличие от вареных миниатюрных версий Валахии.

Первая печатная поваренная книга Румынии — 200 проверенных рецептов блюд, выпечки и предметов домашнего обихода — была опубликована в **Яссах** в 1841 году Костаке Негруцци и Михаилом Когэлничану, когда город был столицей Молдавского княжества.

## 🍽️ Гастрокультура

Трапезы в румынских ресторанах — это неспешные светские мероприятия: обед часто длится больше часа, а ужин может затянуться на два часа и более, сопровождаясь общением между переменами блюд. Счет приносят только по вашей просьбе (нота де платэ) — его никогда не приносят автоматически. Дождитесь, пока всем за столом не подадут блюда, прежде чем начинать есть, и держите руки на столе или возле него, а не на коленях; во время тоста **норок** или **сэнэтате** важен зрительный контакт при чоканье бокалами.

В ресторанах с обслуживанием за столом принято оставлять чаевые примерно **10–15%** за хорошее обслуживание, и это ожидается, а не игнорируется. Сервисный сбор (**сервичу** или **такса де сервичу**) добавляют редко — проверьте чек и не оставляйте полные чаевые, если он уже включен. Терминалы для банковских карт редко предлагают возможность добавить чаевые, поэтому их следует оставлять наличными в папке для счета; при обслуживании за стойкой в кафе или пекарнях достаточно оставить только мелочь или не оставлять ничего. Обслуживание быстрое и сдержанное, что считается нормой, а не грубостью.

Бранч по выходным — это подлинный местный ритуал в Яссах, а не просто туристическое заимствование: в таких центральных заведениях, как **кафе-бистро Mignon** и **лаунж-кафе C House**, компании друзей занимают столики, чтобы насладиться омлетами, блинчиками и кофе, и именно по выходным эти места заполнены больше всего. Он опирается на сильные традиции кофейной культуры, а не заменяет их.

Обычные утренние будни проходят за быстрым кофе в кафе, а не за долгим завтраком за столом: в **Cafeneaua Noastră** местные жители

собираются на скамейках на улице в ожидании своей чашки перед работой, а в центре города доминируют стойки с едой навынос. Неспешные завтраки за столом — это более новая привычка, продиктованная кафе, а не повседневная норма.

**Обед** 12:00–15:00

## ☕ Утро

В Яссах развивается сцена спешелти кофе, сосредоточенная вокруг независимых кофеен и обжарщиков. В тщательно подобранном городском гиде перечислены **12 спешелти кофеен**, где подают эспрессо, кофе фильтр-методами и различные кондитерские изделия, а онлайн-карта кофе описывает город как оживленный университетский центр с растущим спешелти-ландшафтом. Более широкий румынский рынок спешелти кофе вырос практически с нуля с конца 2000-х годов, поддерживаемый общенациональными фестивалями, включая COFFeEAST в Бухаресте и выпуски фестиваля Slow Coffee Festival, которые собирают вместе тысячи любителей спешелти, укрепляя роль города в региональной спешелти-экосистеме.

Отдельная платформа для кофеен, удобных для работы, определяет множество кофеен, ресторанов, библиотек и вестибюлей отелей по всему городу как подходящих для работы, делая акцент на надежном Wi-Fi, розетках и удобных посадочных местах.

Спешелти кофе в Яссах выходит за рамки простого употребления кофе, предлагая заведения, которые сочетают напитки с чтением, работой и искусством. Одна кофейня в центре города специализируется на эспрессо и фильтр-методах, таких как V60 и Аэропресс, и предлагает места на свежем воздухе для расслабленного отдыха. Другое место подает эспрессо и фильтр-кофе вместе с тортами и выпечкой, приветствует домашних животных и также имеет места на свежем воздухе. Третье заведение выделяется как спешелти-кофейня в самом сердце Ясс, где уютная атмосфера подходит для чтения или работы и где периодически проводятся художественные мероприятия, что иллюстрирует, как спешелти-заведения интегрируются в повседневные социальные и культурные практики.

**Завтрак** 07:00–11:00
**Кафе** 08:00–22:00

## 🌙 Вечер

Ночная жизнь здесь во многом определяется огромной студенческой популяцией города: бары сосредоточены вокруг университетского района и центра **Пьяца Унирий**, где компактная группа студенческих пабов возле скульптуры в виде куба идеально подходит для неформальных барных туров. Публика здесь преимущественно молодая — студенты и участники обмена Эразм, а вечеринки по выходным в таких местах, как **Master Club**, затягиваются далеко за полночь.

Ужин является основным приемом пищи для румын и происходит заметно позже, чем ожидает большинство гостей из Северной Европы; кухни ресторанов регулярно подают полноценные ужины далеко за вечер, а прием полноценной пищи после наступления темноты — это обычная часть вечернего времяпрепровождения, а не исключение.

Совместные трапезы вращаются вокруг сбора друзей за столом: званые ужины — это любимое мероприятие, гости обычно приходят немного позже назначенного времени, и от хозяина ожидается, что он будет настойчиво предлагать всем добавки — вежливый отказ от первого предложения является частью ритуала, при этом хозяин настаивает, пока вы не сдадитесь.

**Ужин** 19:00–23:00
**Бар** 20:00–02:00

## 🛎️ Комфорт

В обращении находится **румынский лей (RON)**, и полимерная банкнота **100 леев** является наиболее часто подделываемым номиналом; стоит проверить ее прозрачное окно и водяной знак, прежде чем принимать ее в качестве сдачи.

В Румынии повседневными наличными служит **румынский лей (RON)**, а полимерные **банкноты леев, которые порваны, помяты или сильно изношены, магазины регулярно отказываются принимать** —

путешественнику следует хранить банкноты несмятыми и в хорошем состоянии или быть готовым к тому, что кассир их вернет.

Карты и бесконтактная оплата принимаются в Яссах в отелях, ресторанах, кафе, супермаркетах, торговых центрах и большинстве магазинов; **наличные в леях** по-прежнему нужны для уличных рынков, небольших киосков, некоторых такси, поездок за город, общественных туалетов, парковочных автоматов и чаевых. Банкоматы широко доступны, а наличие резервной карты и небольшой суммы в **RON** покрывает повседневные нужды.

Лицензированные обменные пункты в центре города дают лучшие курсы в Яссах: **Mondial Exchange** на улице Костаке Негри, **Panda Exchange** на улице Куза Воде, **Factory Exchange** и пункт обмена прямо на **Площади Унири**; спреды покупки и продажи евро у операторов в Яссах лишь незначительно отличаются от официального курса НБР, а многие работают допоздна. Отделения банков (Banca Transilvania, BCR, BRD) принимают крупные суммы при наличии документа с фотографией. В аэропорту и отелях неизменно предлагают самые невыгодные курсы.

Распространенное в Румынии мошенничество при обмене валюты заключается в недодаче: кассиры обменных пунктов быстро и неправильно пересчитывают купюры, рассчитывая на то, что посетители не станут перепроверять, поэтому купюры следует пересчитывать заново у стойки перед тем, как уйти из пункта обмена. Уличные менялы, предлагающие лучший курс, промышляют незаконным мошенничеством, а вывески о нулевой комиссии могут скрывать завышенный курс; проверяйте спред по ежедневному официальному курсу **НБР**. В найденных источниках не задокументировано никаких схем мошенничества, специфичных именно для Ясс.

**Таксистам** обычно оставляют чаевые, округляя сумму проезда или добавляя около 5–10%; **коридожные** ожидают несколько леев за каждую сумку; **горничным** оставляют по несколько леев в день, оставляя деньги в номере; **гидам** — около 10% от гонорара. В этих случаях чаевые оставляют только наличными — держите наготове мелкие купюры **RON**. Ничто из этого не является строго обязательным, но отказ от чаевых в любой из этих ситуаций считается дурным тоном.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Кофейни в Яссах функционируют как рабочие пространства, при этом специальный местный ресурс перечисляет кофейни и коворкинги, где посетители могут работать с ноутбуками. Международный каталог прямо отмечает несколько заведений как дружественные к ноутбукам, предлагая Wi-Fi и места для работы или учебы. Это отражает сдвиг, когда обычные кофейни предоставляют условия для работы с ноутбуками в дополнение к обычным посещениям.

## 🚨 Криминал

**Яссы** превышает типичный для румынского уезда уровень зарегистрированной преступности, составляя примерно **21.9 правонарушений на 1000 жителей** против общенационального показателя около 16.9, что относит его к числу уездов с более высоким уровнем преступности, хотя он по-прежнему значительно ниже, чем в Бухаресте.

Среди зарегистрированных правонарушений преобладают **кражи, грабежи и ненасильственные нападения**; коррупция и взяточничество неизменно выделяются как главная проблема жителей, значительно опережая все остальные категории. Насильственные уличные преступления в отношении туристов встречаются редко.

Данные румынской полиции показывают устойчивое снижение в последние годы — с примерно **6,100 правонарушений в 2019 году до 5,200 в 2020 году**, — и опросы жителей подтверждают картину стабилизации или медленного улучшения.

Яссы находится в **низком** диапазоне индекса преступности, основанного на восприятии, при этом профиль повседневных рисков определяется мелкими кражами, карманными кражами, завышением цен в такси и неосторожностью в позднее время суток, а не насилием в отношении туристов. В 2023 году он вошел в число 100 самых безопасных городов мира наряду с четырьмя другими румынскими городами и стабильно

набирает более низкие баллы в индексе преступности, чем Бухарест, хотя опросы жителей показывают рост преступности за последние три года.

Яссы входит в одну группу с **Клуж-Напокой**, Тимишоарой, Брашовом и Бухарестом как один из пяти румынских городов, вошедших в сотню самых безопасных городов мира в 2023 году, что позиционирует его как городское направление с низким уровнем преступности по международным стандартам, а не как необычно рискованное для региона место.

Сводные данные полиции по состоянию на осень 2025 года показали, что Яссы зарегистрировал наибольшее количество преступлений в семейно-бытовой сфере и фемицидов среди всех муниципалитетов Румынии в том году, заняв необычную позицию, опередив **Бухарест** в этих конкретных категориях правонарушений.

Источники по безопасности путешествий описывают **Яссы как направление с низким уровнем риска**, где насильственные преступления против туристов редки, однако повторяющиеся городские проблемы включают **неосторожное обращение с ценными вещами в людных местах, редкие мошенничества и неосмотрительное поведение поздно ночью** — это стандартные меры предосторожности для крупных городов, а не какая-то особая, именованная опасная зона или специфичная именно для Ясс закономерность.

Задокументированная румынская мошенническая схема заключается в том, что люди в штатском выдают себя за **полицейских**, демонстрируют жетон и просят туристов предъявить кошелек для проверки под предлогом нахождения в обращении фальшивых денег, после чего наличные исчезают. Общенациональные руководства по безопасности предупреждают об этой же схеме с фальшивыми полицейскими, проверяющими кошельки, что является ближайшим аналогом именованной, специфичной для туристов проблемы для любого румынского города, включая Яссы.

Руководства по защите от мошенничества в поездках по Румынии предупреждают, что **такси без счетчиков или со сфальсифицированными счетчиками в крупных румынских городах** регулярно обманывают туристов, особенно в аэропортах, на железнодорожных вокзалах и оживленных стоянках; стандартная мера защиты — заказывать поездку через приложение, а не ловить машину на

обочине. Район центрального вокзала Ясс является местным аналогом проблемы, характерной для бухарестского Отпени.

Избегайте неофициальных такси и ситуаций, когда водитель утверждает, что счетчик сломан — пользуйтесь официально маркированными такси на стоянке вместо того, чтобы ловить их на улице.

Согласно опросам и рекомендациям местных СМИ, такие районы Ясс, как **Даллас**, **Друмул Хотилор**, часть **Пэкурарь/Пэкурец** и **Буларга**, считаются зонами, которые местные жители не рекомендуют посещать после наступления темноты из-за повышенного уровня преступности и дурной славы, связанной с насилием и незаконной деятельностью, что делает их одними из самых неблагополучных районов города в ночное время.