

# Капуста — Lurkmore

«Капуста!

Расти, расти густо! Без тебя на душе Э-э — эээ...

»

— «Тайм-аут»

«Капуста и говно всегда идут в паре, — сентенциозно изрек Персиваль Шуттенбах. — Одно приводит в движение другое. Перпетуум мобиле. »

— Пан *Сапковский*

**Капуста** — чаще всего **лиственной овощ**. У некоторых разновидностей ценятся не листья, а соцветия (цветная капуста) или утолщённая кочерыжка (кольраби и ВНЕЗАПНО брюква). Используется человеком с незапамятных времён во всевозможных областях деятельности. Впрочем, обо всём по порядку...

## Откуда кочаны растут

История выращивания капусты, судя по раскопкам, началась ещё в каменном веке. Была известна древним египтянам (которые варёный сабж почему-то считали *сладким* блюдом), у коих её невозбранно спиздили греки, а у тех — фракийцы и чуть позже римляне. Греки, среди прочих кулинарных изысков, изобрели и такой, как голубцы. История умалчивает, был ли среди них прототип **того самого** рецепта, но в эпоху взаимонепониманий с персами... а кто ж знает, чем они пленных персов кормили? Фракийцы же внезапно изобрели **борщ**<sup>[1]</sup>. Да-да, по некоторым данным, расовое **укрское** блюдо есть не что иное, как хорошо сохранившийся и проапгрейденный (ну не было на заре нашей эры в Европе ни картофеля, ни помидоров) фракийский рецепт.



Скромница

## Пиздюли и капуста

Если у греков и фракийцев сабж был обычной едой, то у римлян стал мощным инструментом имперской политики, особенно её северного и восточного векторов. Наряду с народной **латынью** и **легионами**. Кстати, о латыни: казалось бы, донельзя русское слово «капуста» есть искажённое римлянское не то «caput» (голова), не то «composita» (сложная, композитная).



Крайне редкий вид зубастой капусты

«Цезарь Гай Аврелий Валерий Диоклетиан Август не был похоронен в мавзолее, потому что умер просто римским гражданином. Несмотря на все обвинения в тирании, несмотря на некоторые монаршие заскоки (вроде страсти к строительству и любви к драгоценным камням), Диоклетиан был очень демократичным правителем. Едва придя к власти, он заявил гражданам, что через 20 лет - как только приведет империю в порядок - оставит трон. Собственно, так он и сделал. Собрал войска, представил им нового цезаря и убыл в Сплит, в свой двухэтажный приморский дворец, где на досуге удачно сочетал занятия философией и сельским хозяйством.

Все-таки личность в истории много значит. Пока Диоклетиан вел здоровый образ жизни в Сплите, империя под управлением цезаря Дазы разваливалась. И римляне вновь пришли звать тирана на царство. Диоклетиан отказался.

- Но почему?! - зарыдали сограждане.

- Если бы вы видели, какую капусту я вырастил в Сплите, вы бы не спрашивали, - сказал бывший император.

»

— *Страница древнеримской истории*

Хуй знает почему в рунете именно таким образом приспичило переводить фразу Диоклетиана именно вышенаписанным способом. Как буд-то этот Император был невъебленным селекционером капусты. В английской а также испанской вики цитата звучит следующим образом:

«If you could show the cabbage that I planted with my own hands to your emperor, he definitely wouldn't dare suggest that I replace the peace and happiness of this place with the storms of a never-satisfied greed. »

— *цитата*

То есть суть в адовости обстановки в Сенате, а не охуенности капусты. Может, однажды кто-то найдет латинский оригинал и рассудит, но почему-то английский источник вызывает больше доверия.

И, надо заметить, потомки Ромула в несении капустной демократии весьма преуспели: дошли аж до Рейна. Правда, на тех рубежах римские капустники вскоре и закончились: в имперскую дверь нагло постучалась эпоха Великого переселения народов. Гуннов капуста если и интересовала, то только в [переносном смысле](#), а вот славян... Те, вышедши откуда-то из междуречья Вислы и Днестра, пошли кому куда приспичило. В процессе этих походов славяне, подавшиеся на юг, неиллюзорно вразумили фракийцев, а ушедшие на запад отхватили аналогичных вразумлений от предков [будущих любителей шнапса](#).

Прародители колбасников, видимо, были подсажены римлянами на капустную «иглу» капитально. По крайней мере, ни один другой [овощ](#) в их языке не совпадает по названию со словом «[трава](#)»<sup>[2]</sup>. Вот и защищали свои плантации остервенело.

После побед над супостатами у обитателей Прирейнья было [принято квасить](#). И вот один из них как-то подумал: «А нельзя ли и с капустой так?». В результате некоторой модификации ([поболее сабжу, поменее мяса](#)) получилось весьма доставляющее блюдо — [бигус](#). Потомкам уцелевших славян-набигаторов тоже понравилось. Более правдоподобная версия гласит, что прототип квашеной капусты изобрели китайцы: сабж вымачивали в вине. По преданию, этим яством кормили участников строительства [Великой стены](#).

Сам по себе квашеный сабж тоже был вполне себе — в качестве весьма эффективного средства от цинги, например. Джеймс Кук, [сибирские](#) первопроходцы и [многие другие](#) гарантируют. А вот на Дальнем Востоке аборигенам показалось, что одной соли маловато будет. Да и сорт капусты у них был свой, местный — пекинская. Быстро, решительно добавив в несколько видоизменённый рецепт красный перец,

чеснок и over 9000 жгучих [приправ](#), корейцы (а точнее, изначально [китайцы](#)) замутили [НЁХ](#) по имени «кимчи». Рассол из оной очень ценился как средство от недомоганий. Но не от [тех, о коих ты, анон, подумал](#), хотя тоже помогает, а от простуды, гриппа и прочих ОРВИ.

В общем, у каждого уро... этноса была своя метода. Как в готовке сабжа, так и в его выращивании. Европа тогда была самым что ни на есть лоскутным ковром, да и Китай (Корея, Япония, нужно подчеркнуть/добавить) монолитностью не отличался. В результате мы и видим туеву хучу сортов: савойская, брюссельская, пекинская, цветная (видимо, в честь мавров-гастарбайтеров), [тысячи их...](#) [Краткая и наглядная история селекции сабжа](#)

## Нетрадиционные способы использования

Умельцы на Руси, разрезав пополам вилок покрупнее, макали в краску и косплеили таким образом рисунок мрамора.

Французы с помощью ещё более крупных вилок проверяли отлаженность одного очень революционного девайса. Догадайся, анон, с трёх раз, [какого](#).

Японцы всегда отличались [оригинальным взглядом на мир](#) и додумались сажать сабж на клумбах. Не первую попавшуюся под руку разновидность, конечно, но нестандартность подхода налицо.

В политике: в 1990-х премьер-министром одной центральноевропейской страны (по тамошней терминологии — канцлер) был человек с фамилией, означавшей именно что капусту (Kohl). Демонстранты принесли кочаны сего овоща и горланили в своё удовольствие: «Долой Капусту! Долой Капусту!». Такие вот [ВП](#): с одной стороны, капусту любим на протяжении всей этнической истории, а с другой — не хотим её видеть. «[Пчёлы против мёда](#)», nuff said. Кстати, по заверениям свидомитов бывает [средством подкупа избирателя](#) на непризнанных территориях. На остальной территории ~~нека~~ ещё Украины для этого обычно используется [гречка](#) — дело приобрело такие масштабы, что за взятие оной избирателями уже [предлагают сажать](#).



Это она. Все её видели



Инверсия караса в порося

Также на капустных листьях пекли хлеб. Чтобы меньше подгорал.

Есть и традиционный, но настолько крепко забытый, рецепт, что можно считать его уже нетрадиционным. Верхние (зелёные) листья квасятся по почти классической схеме, только с щедрым досыпанием ржаной муки. Зимой слегка промываются и варятся на свинине в составе т. н. «чёрных шей», необычайно доставляющей своим поистине термоядерным вкусом древнекрестьянской нямки. Поединок жирного мяса и адской капустной кислоты, пытающихся как-то смягчить друг друга в этом буйстве вкуса, равнодушным оставить не может никого, разделяя людей чётко на две категории — прущихся и просящих ещё и выплёвывающих первую ложку с воем.

[диспутах](#). РПЦ гарантирует.

А ещё капуста может использоваться и как [аргумент в религиозных](#)

## Фольклорные

«Много можно сказать о капусте. Можно пуститься в подробные рассуждения о высоком содержании в ней витаминов, о том, как она обогащает организм жизненно необходимым железом и ценной клетчаткой, обладая при этом похвально низкой калорийностью. В своей массе, однако, капуста лишена некоей «изюминки». Несмотря на её притязания на огромное питательное и моральное превосходство над, скажем, нарциссами, она не являет собой зрелище, способное вдохновить музу поэта. Разве что поэт вконец изголодается. »

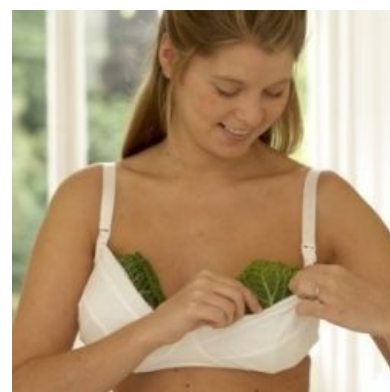
— [Пратчетт](#)

Когда христианство уже появилось, а теории эволюции ещё не было, сабж часто служил одним из мест [внезапного](#) обнаружения детей. Шутка считается исконно славянской и чуть ли не дохристианской, а на самом деле это «объяснение» появилось во Франции, веке так в XIII. Там, где не было ни христианства, ни эволюции, ни самой капусты, местные народы (ацтеки, майя, инки, местами даже Стивен Кинг) детей находили в

кукурузе. Потомство VIP-ов чаще находили в другой капусте.

Широко известен миф, что якобы от поедания капусты у любой комплексующей **плоскодонки** внезапно отрастает полная пазуха сисек. Содержащаяся в этом овоще фолиевая кислота так способствует росту девичьих прелестей, но количество её таково, что для достижения сколь-нибудь заметного результата сабж нужно поглощать ящиками. В итоге плоскотян, хрумая капустку в количестве овер 9000, аки голодный кролик, остаётся при своих двух прыщиках, зато пердит смачно и раскатисто.

Также сабж засветился в боянистой хохме насчёт так называемой **средней зарплаты** во многих незалежных частях **той самой страны**: «Чиновник ест мясо. Я ем капусту. В среднем мы оба едим голубцы».



Единственный действенный способ нарастить сисге при помощи капусты

## Родня и иже с ней

Биологическое семейство капустные (оно же крестоцветные по другому, изрядно устаревшему, варианту классификации) включает в себя множество других используемых в колхозном (и не только) хозяйстве видов, внешне весьма непохожих на капусту. При этом в кастрюлю либо на сковородку попадают совсем разные части растения. У кого-то много мясистых листьев, кто-то богат толстой кочерыжкой/корнеплодом, у кого-то семки вкусно пахнут. Ну а самых невезучих перерабатывают на биодизель.

- Репа — известна на Руси, примерно столько же, сколько и капуста. Однако просторечным синонимом для головы («саруп») является всё же не капуста, а именно она<sup>[3]</sup>. «Проще пареной репы» — означает, что некое действие под силу совершить даже полному **нубу**. Ну и, разумеется, главный почти-что-персонаж детской сказки. Дедка на бабу, внучка под жучку, а мышка за бабки ещё и не такое сделает.
- Турнепс — в принципе, та же репа, только огромная и на корм скоту, для людей слишком грубая и неизысканная. Впрочем, с голодухи и люди от нее нос воротить не будут.
- Брюква — что-то среднее между капустой и репой. Ну то есть биологически практически капуста, на вкус тоже кочерыжка кочерыжкой, но с виду — репа репой. Здесь, впрочем удивляться нечему: репа и капуста и есть биологически **один и тот же род**, но разные его представители. Из той же компании и рапс — «биодизельное» сырьё.
- Хрен — часто служит эвфемизмом для **другого слова**, начинающегося с той же буквы. Формой тоже немного схож, впрочем, как и большинство корнеплодов. А вот что в таком контексте может означать «хрен с маслом» — **страшно даже представить**.
- Васаби — то, без чего немислимы настоящие **суши**. Часто называется японским хреном, хотя Ё-хреном не является (зато наверняка это тот самый «хрен, зацветший на склонах Фудзи» из хокку **Задорнова**). Доставляющий факт: двое соотечественников «Макдональдса» и «Кока-Колы» изобрели... жевательную резинку со вкусом васаби. За что им предсказуемо выписали Шнобелевскую премию.
- Редька — предыдущих двух пунктов не слаще. Японцы именуют одну из разновидностей «дайкон» и готовят разными способами, в том числе квасят. Этаким аналог кимчхи. Сам дайкон, к слову, намного слаще черной редьки и больше напоминает на вкус нечто среднее между капустной кочерыжкой и редиской, если грызть его в чистом виде.
- Редиска — разновидность редьки. Благодаря одной винрарной кинокомедии крепко ассоциируется с **интересными и не очень личностями**.
- Горчица — наиболее известна в виде приправы, а также в составе горчичников. Впрочем, на Ближнем Востоке некоторые виды с более-менее сочными листьями за милую душу идут в качестве капустного суррогата.
- Кергеленская капуста — ценилась промышлявшими в приантарктических водах китобоями (и не только ими) едва ли не больше, чем классическая квашеная. Архипелаг Кергелен и в нашу эпоху является порядочными ебнями, а уж в XVIII-то веке... Но если там разжиться свежей витаминной провизией, жить становится **чуть проще и несколько веселей**. Главное — не забыть отварить, ибо в свежем виде этот овощ слишком жгучий, где-то между хреном и редькой.
- Пальмовая капуста — верхушечные почки и цветочные обёртки с некоторых видов пальм. В **банановых республиках** за неимением труЪ-сабжа едят вот такое. На Сейшельских островах по особому заказу *тонких* гурманов делают салатик из верхушки местной пальмы «коко дель мар», который стоит очень нехуёвых денег — на вкус, правда, полная херота. Да, пальма от такого обращения процветать не будет, правильнее даже сказать: этот вид вымирает. Впрочем, местными диктаторами больше ценима другая, **не менее труёвая и хрустящая**, капуста. ИЧСХ, чем зеленее, тем больше ценится. Между прочим, в рассказе О. Генри «Короли и капуста» речь идёт именно о капусте пальмовой.
- Морская капуста — даже в шинкованном виде на капусту смахивает довольно слабо, и вообще не наземное растение, но **ниппонцам**, тайваньцам и их континентальным соседям пофигу, ибо сии бурые водоросли содержат в себе полезные для здоровья человека ништяки (в первую очередь, разумеется, йод). Трескают в натуральном и варёном виде, а также перерабатывают в **глутамат натрия**. Ну не приучены они жевать продукт гидролиза говяжьих и свиных костей! Не **кавай**, **десу**. На Окинаве, до XIX столетия считавшейся отдельной от Японии страной, морскую капусту принято есть не только с рыбой, как в Японии, но и со свиной и сладким картофелем (бататом). Кроме того, жители Страны Вечноцветущей Сакуры юзают этаким суррогатом чая — **«комбу-тя»/«комбу-ча»** (тупые американцы и



европейцы называют этим словом **совсем другой напиток**) из неё же, родимой. Причём весьма ценится сорт «кайгара комбу», вылавливаемый не абы где, а строго около **оспариваемых территорий** Сахалинской области. Алсо, многие заставшие поздний СССР, помнят полки магазинов, изобиловавшие банками с сабжем (и зачастую больше ничем) и символизировавшие победу дефицита над Продовольственной программой.

- Заячья капуста — просторечное название некоторых растений из семейства толстянковых. Некоторые очень декоративны, используются достаточно давно. Так что японцы с декоративной капустой не совсем первые.
- Свёкла — всего лишь черезжопутроуродная сестра капусты (хотя и корнеплод, как репа, брюква и редиска). Ибо относится к совершенно другому семейству маревых (по другой классификации — амарантовых). Общий с капустой только класс — двудольные. Что, впрочем, не мешает им вместе мирно уживаться в одной кипящей кастрюльке супчика.

## Алсо

- Капуста (*слэнг.*) — 1) деньги; 2) кокарда на фуражке; Первое значение внезапно пришло не из фени, а из сделанных левой пяткой переводов англоязычных нуаровых детективов из 90-х (англ. cabbage с тем же значением)
- **Капуста** Петре — румынский каноист, вице-чемпион Московской Олимпиады;
- Капустин Яр — военный полигон, одна из колыбелей **космической гонки** в частности и **холодной войны** вообще;
- Капустник — вид творческой активности, прототип этих ваших КВНов;
- Савойская капуста — **креативная** реклама СКБ-банка, обыгрывавшая многозначность слова «капуста»;
- Бабочка-капустница — её личинки питаются предпочтительно сабжем;
- Разогретая капуста (лат. *Crambe bis cocta*) — тошнотворное повторение общеизвестного. Так сказать, тугая струя Капитана Очевидности;
- **QUALITY Cabbage**.

## Примечания

1. ↑ Борщесрачи здесь не затрагиваются. Кому интересно — идут курить соответствующую статью
2. ↑ Англоязычные народы так данный этнос и называют: «капустники» (*krauts*). Видимо, по аналогии с «чайвники»
3. ↑ Хотя иногда используется и «кочан»



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC  
Kitchen nah LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка  
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка  
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин  
Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО  
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид  
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень  
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня  
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква  
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе  
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?  
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны  
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех  
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит  
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки  
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар