

还在担心吃鱼卡喉？ “无刺”草鱼让你放心大口“炫”

同学们，你知道吗？草鱼是世界第一大养殖鱼类，但因为刺多，让吃货们又爱又恨。你是不是也被鱼刺卡过喉，那种感觉是不是很难受？

现在，吃草鱼容易卡刺的问题，也许要解决了！来自华中农业大学水产学院的高泽霞老师和她的团队，近期成功研究培育出了“无刺”草鱼。

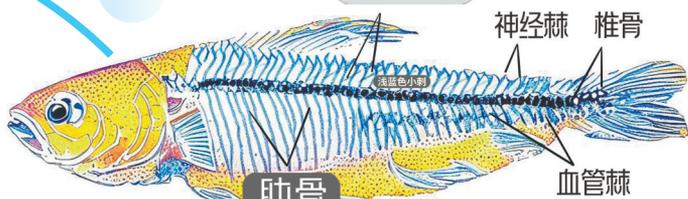
有刺草鱼和“无刺”草鱼
外表差异不大



“无刺”草鱼依然有脊骨和主刺
但缺少了100多根肌间刺

制图 何珂

肌间刺



草鱼肌间刺示意图

知识多一点

草鱼知识大讲堂

草鱼，别名油鲩(hu àn)、草鲩、白鲩等，鲤形目鲤科草鱼属动物，因为长期以水草为食而得名，被列入《中国国家重点保护经济水生动物资源名录(第一批)》。草鱼体长形，前部近圆筒形，尾部侧扁，腹部圆，无腹棱；头宽，吻短钝，吻长稍大于眼径；鳞中大，呈圆形。它是草食性鱼类，栖息于平原地区的江河湖泊，一般喜居于水的中下层和近岸多水草区域。性活泼，游泳迅速，常成群觅食。

草鱼幼鱼期食幼虫、藻类等，成年草鱼也吃一些荤食，如蚯蚓、蜻蜓等。在干流或湖泊的深水处越冬。生殖季节亲鱼有溯游习性。分布广，在中国分布于黑龙江至云南元江，已移植到欧、美、非等洲。

草鱼是中国重要的淡水养殖鱼类，它和鲢、鳙、青鱼一起，构成了中国的“四大家鱼”。草鱼已经有1700多年的养殖历史，但以前都是取江河中的天然鱼苗在池塘内养大后食用或出售，1958年四大家鱼人工繁殖成功后才开始真正实现全人工养殖。由于草鱼食料简单，饲料来源广，肉质鲜嫩，是优良的养殖鱼类，经济价值较高。

华西都市报-封面新闻
记者 车家竹

1

「无刺」草鱼真没刺吗？

可能有小朋友会问，这种“无刺”草鱼是没有刺吗？从外观看，有刺草鱼和“无刺”草鱼从外表看差异不大，但其实“无刺”草鱼并非完全没有刺，相比普通草鱼，“无刺”草鱼的脊骨和主刺还在，但少了100多根肌间刺，少的这些刺，正是大家吃鱼卡喉咙的主要元凶！

可能又有小朋友会问：那什么又是肌间刺呢？肌间刺还有个通俗易懂的名字叫小鱼刺。总的来说，其实它们就是鱼类肌肉组织中的“小针状硬骨头”，主要分布在鱼脊柱的两边，很多同学吃鱼之前是不是都会“挑刺”，而挑的这个刺就是肌间刺啦！其实吃鱼吃得多的人都大概知道小鱼刺的位置在哪，能够把它给挑出来。

2

小鱼刺是怎么消失的？

说到这里肯定很多小朋友会奇怪，那小鱼刺是怎么消失的呢？其实呀，是高泽霞老师和她的团队经过研究，找到控制肌间刺发生的关键基因，让基因不发生作用，所以这些草鱼体内就长不出这些小鱼刺了。

经常被鱼刺卡喉咙的小伙伴肯定想说，为什么无刺草鱼现在才出现呀？其实，草鱼平时的消耗量就很大，之所以到现在才脱去小刺，还因为它们都是“慢性子”，科学家们在研发过程中，需要对草鱼进行一代又一代的繁育和大量筛选，再加上草鱼本身繁育周期较长，高老师所在的地方又在湖北，在当地的情况下，草鱼需要养殖4年才能繁育下一代，所以无刺草鱼这一科研成果现在才得以实现。

3

没有刺的草鱼好吃吗？

当把“无刺”草鱼做成一道菜又会是什么样的味道？近日，华中科技大学的同学们首先品尝到了这份美味，大家表示：“比正常的草鱼更鲜嫩一点”“口感接近鲈鱼，有蒜瓣肉”“可以放心大胆吃”。隔着报纸你是不是也能闻到鱼香啦。

而且，经过专业机构检测，“无刺”草鱼蛋白质、微量元素以及管纤维的氨基酸含量，与普通草鱼相近，相比其他淡水鱼，草鱼还可以用更低的饲料成本，换取更多的优质蛋白，而它们的排泄物成分，对水质环境也更友好，以后咱们就能放心大口“炫”草鱼啦~