

杭州又一家影院关门了,钱报记者在现场看到—— 放映设备甩卖,酝酿新的生意经

本报记者 陆芳/文
通讯员 尹炳炎/摄

进入2018年下半年,受资本退潮等因素的影响,曾经火爆的杭州影市开始陆续出现关门的影院。

昨天,听说位于杭州杭海路上的蓝钻影院也关门了,记者赶去现场,没想到,正好碰上影院老板“甩卖”影院设备。

“杭州蓝钻影城”在杭州江干区杭海路淘乐坊不夜城内,昨日上午十点半左右,钱报记者来到这家曾经生意兴隆的影院楼下,看到门口停着一辆小货车,几个人正忙着往车上搬机器,仔细一看,竟然是影院的放映机。

再往大厅走,里面堆满了刚从二楼运下来的各种设备,一位大妈专门坐在那里看着:“全是从影院拆下来的,都要运走。”

上到二楼,这里已经拆得差不多了。之前挂银幕的地方,只剩下几根钢架,座椅、音响等已全部拆走。如果不是墙壁上贴着电影海报,完全看不出这里曾经是个电影院。

来来往往的人中,有个小伙子“指挥”着大家搬运东西,记者上前询问,了解到他曾经是这家影院的经理,而现在,是这家关门影院废弃设备的“买主”之一。

看得出,这位小伙子对“蓝钻影城”还是挺有感情的。他介绍,影院2013年开张,2014年、2015年生意不错。票房最好的一年,收入有1200万元,卖品的利润非常高。

但随着周围影院越开越多,2016年整个电影市场开始降温后,2017年“蓝钻”生意就不好做了。今年到关门前,收入只有200万元。“刨去房租、水电、人工,亏得不行,开不下去了,只能关门。”他惋惜地说。

“蓝钻”虽然倒了,不过小伙子还是看好这个行业的前景,他花50万买下了“蓝钻”的放映机和音响等设备,“我准备回老家建德去开电影院,那里现在只有两家影院,我觉得还是有市场需求的。”



“已经有好几个人来找过我了,都挺有意向。”小伙子信心十足。

正聊着,一位中年男人走了过来,他是影院老板。在与记者的聊天中,他不停叹气,“杭州影院太多了,饱和了。那些还想进这一行的,我真心劝一句,不要进来了。”

至于影院设备,他说,“就当是卖废铁了。”

这时,就有一个专业收“废铁”的走了过来。老板叫他“小王”,建德小伙叫他“王总”,

这个高个子男子说自己是江苏的,专门在全国做二手影院设备生意。

从与王总的对话中记者知道,他这几年生意一直不错,前几年做老影院设备更新生意,这两年关门的影院多起来了,他又忙着到处“收购”。

虽然业内对电影市场的现状十分担忧,但在真正进入到这个行业深处的江苏男人看来,情况并没那么糟:“这边关门,那边开张,行业洗牌,很正常。”

碰到好吃的,为什么会停不住嘴

浙大生命科学研究院科学家在果蝇身上找到了答案



有句广告语说:“好吃你就多吃点。”

这句话,很多人都深有体会。遇到好吃的,自己喜欢吃的,总是忍不住食指大动,吃一点,再吃一点。

有意思的是,不仅人类是这样,浙江大学生命科学研究院的博士生杨哲在果蝇世界也观察到了这一现象。他在果蝇体内发现了一束感受鲜味的神经,从肠道直通大脑。原来,果蝇也能尝鲜,也会忍不住贪嘴,并且它的“味蕾”在肠子里。

相关的论文发表在《Cell Research》(《细胞研究》)以后,美国加州大学河滨分校的Anupama Aahanukar教授还在此杂志,以Highlight(研究亮点)的形式评述了这项研究。

她说:“这一发现非常有趣,将引发人们思考关于味觉的一系列问题,并进一步加深人类对于味觉的理解。”

鲜,是人类继甜、咸、酸、苦之后发现的第5种味觉。味蕾一旦发现食物中含有氨基酸,便会向你报告:“鲜!”

味精为什么那么鲜?就是因为它的主要成分谷氨酸,就是一种氨基酸。绝大多数哺乳动物都有尝鲜的本领,但对于昆虫的味觉机制,人类还知之甚少。

果蝇能感知鲜味吗?杨哲的导师、浙大生研院的王立铭课题组,就是因为这个好奇心而开始研究的,他的课题组制作了不同成

分的食物来喂食果蝇。

博士后黄锐发现,对于含有氨基酸的食物,果蝇的食欲明显提升,比其他食物多吃50%甚至一倍。

“果蝇体内或许存在一套鲜味感受机制。”王立铭说,课题组通过遗传学筛选,在果蝇大脑中解析出6个DH44神经元,正是它们执行着感知鲜味的功能。

当果蝇取食含有氨基酸的食物时,这6个神经元就兴奋起来;而吃别的东西时,6个神经元则表现平静。

“这6个神经元非常特别,它们传输的信号,可以一直延伸到果蝇的肠子里。不像人类,成千上万的味蕾都在舌头上。这让我们非常惊讶。”

为什么要关心果蝇的味觉?原因之一是:味觉是我们理解大脑的一把钥匙。

杜克大学-新加坡国立大学医学院脑科学家谢伯让,写过一本《大脑简史》,他在书中说,大自然的生物在觅食、逃命、繁衍的过程中,味觉是化学侦测能力的重要方面。

比如,北美水牛鱼的味觉感受器在上颚,它能帮助水牛鱼在浑浊的河底觅食;鲶鱼满脸都是味蕾,这样能更灵敏地接触水中化学物质。

王立铭说,不同动物味觉的机制演化,可以让我们看到进化的痕迹。

例如,熊猫没有鲜味感受器,可能与长期吃“素”互为因果;海水鱼对于咸味不敏感,是它们生活的海水中钠离子充足,这种寻找钠离子的本领就渐渐迟钝了;猫对甜食不敏感,也是因为食物能提供充足的碳水化合物,不需要吃糖就能满足。

果蝇的“味蕾”在大肠,则提示着更有趣的机理。

课题组发现,当果蝇的肠子“尝”到鲜味时,它不但向大脑报告,同时也会更卖力地干活。

当尝到了鲜味,DH44神经元活跃时,果蝇的“肠动力”也提升了,“肠道蠕动得更快,让果蝇吃得更多。”这便是果蝇脑肠一体的联动机制。

这让课题组不禁猜测:人类的味觉受体是否也可能分布在别处,不局限在舌头呢?

这个猜测,似乎可以帮助人们理解为什么零度可乐不减肥的现象。

零度可乐的甜味,来自于不含热量的甜味剂。起初人们希望,零度可乐喝起来甜但不长肉,事实却并非如此。

“一个可能的解释,就是人类的肠子里,可能也有感知甜味的受体。当肠子品尝到甜味,它的消化更加活跃,让主人食欲大增,反而吃得更多,吸收得更多,减肥的事业就泡汤了。”王立铭说。

本报记者 章咪佳 通讯员 周炜