

06年同等学力英语应试指南（听力理解）四 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/108/2021\\_2022\\_06\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_90\\_8C\\_E7\\_AD\\_c69\\_108057.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/108/2021_2022_06_E5_B9_B4_E5_90_8C_E7_AD_c69_108057.htm)

3. 答题要领 听前扫视选择项，预测短文内容和可能提出的问题。考生可利用Section B中Direction的播放时间快速抢读卷面上的选择项，寻找重复率高的词，并将这些词在意义上串联起来，结合自己的知识和想象力，初步确定文章内容。然后捕捉各选项之间的不同点，从而对提问作出大致判断。 注意开头结尾，抓住主题思想和大意。短文虽短，但也像一部结构严谨的戏剧，有序幕、展开和结局。序幕即开头最为重要，文章的主题一般在开头交待，因此听懂了开头一、二句，往往能答对1~2题(如97年考题)。如果漏听了主题句，展开的细节信息往往也容易错误地理解，那就会导致一连错几个题的后果。结尾可能会再次强调主题，强化听众的印象，考生可进一步验证自己模糊不清的信息。 仔细聆听细节，理清文章的主要脉络。一般说来，提问的顺序和录音原文内容的展开基本同步(主题类问题除外)。考生可按录音的进展，顺序阅读选择项，根据预测的问题，初步圈定答案范围，这样，问题一旦提出，即可迅速作出选择，腾出时间转向下题。 听懂问题是关键，否则即便听懂原文也可能答非所问，前功尽弃。 听后检查，核对答案在意义上的逻辑连贯性。每篇短文的三个问题虽然各不相同，但出自同一篇文章，在逻辑意义上应该是连贯的。如果三个答案相互矛盾，那肯定其中有错。 如果漏听某一句或遇到生词，不要慌乱着急，留意that is, in other words, namely等解释性词句，追加理解错过的或不懂的内容。

另外，还要抓住文中的例子，逆向理解文中论点，因为例子是为了说明问题的。

4..例题分析 以95年考题中第二篇短文和96年考题的第二篇短文为例。 例1.先看选择项 13.A.Saving food for the next meal. B.Eating food at any time. C.Keeping food from spoiling. D.Avoiding being stuffed or starved. 14.A.Keeping food in a refrigerator. B.Leaving food by fire. C.Preserving food with salt. D.Leaving food in the sun. 15.A.Not mentioned. B.To dry food. C.To cook food. D.To use salt. 文章的题材属于一般性知识介绍。

浏览选择项，可以发现本文内容与食品有关，因为重复率最高的词是food。再仔细看，14题中提到了四种保存食品的方法，而15题的(B)与14题的(D)、(C)与(B)、(D)与(C)在意思上吻合。用不同的表达结构，重复了食品保存的内容，正好选择项中出现了preserve和keep两个同义词，这样使我们初步预测出文章主题和可能提到的三种不同保存食品的方法。问题的预测：这篇文章问题预测比较简单。13题选择项的线索比较凌乱，似乎是what do people do with food。根据经验，这种选择项的设计大都问的是中心思想，文章主题或正误问题，可放在一边，待听录音时验证。14、15题讲的都是几种食品保存方法、意思上有重复，但问题不会重复，是不是会问“人们最喜欢用哪种方法”，“哪种方法最好”，“哪种方法最普及或最先使用”等等，有了这些预测，就可为听录音时捕捉信息作好准备。请看录音原文：Long ago people had no way to keep food from spoiling.So they ate all they possibly could and hoped it wouldn ’ t be too long before the next meal.Mealtime was any time they found food.So they were either stuffed or starved most of the time.No one knows for sure how people first learned to

preserve food. Maybe they accidentally left food in the sun and discovered that the dried food kept longer. Maybe they left food by the fire and found out that cooked food not only kept longer but tasted better. Somehow someone learned that salt helps preserve meat and fish and even vegetables. Through the years people have continued to learn new and better ways of preserving food from one growing season to another. Questions: 13. What does preserving food mean? 14. Which of the following methods of preserving food is not mentioned in the passage? 15. What is the way people first learned to keep food from spoiling? 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)