

英语(一)自考复习全指导：课文译文 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/151/2021\\_2022\\_\\_E8\\_8B\\_B1\\_E8\\_AF\\_AD\\_\\_E4\\_B8\\_80\\_c67\\_151974.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/151/2021_2022__E8_8B_B1_E8_AF_AD__E4_B8_80_c67_151974.htm)

课文译文 饮食的谬见  
许多原始部落的人相信，吃某种动物就可以吸取这种动物的一些优秀品质。例如，他们以为吃鹿就能使他们跑得跟鹿一样快。有些野蛮的部落人相信，吃了那些在战场上表现勇在文明人中，人们一度认为生姜有一种可以提高记忆的魔力，鸡蛋可以使人的声音更好听，西红柿也被认为具有魔力，被称为“爱情的苹果，”据说吃了这种“爱情的苹果”的人就会坠入爱河。后来又出现了关于西红柿的另一种错误观念西红柿有毒。如果那些认为西红柿有毒的人知道，在第二次世界大战期间，数百万磅的西红柿被送给海外的战士食用，他们该会多么吃惊呀！即便在今天，关于食品也仍然有许多错误的观点，有些还广为流传。其中一个错误的观点是，鱼是最佳的益脑食品。鱼被看作益脑食品仅仅是因为它是有益于肌肉、皮肤和骨骼的食品。但是，至今没人能证明鱼对大脑的益处比其他食品更多。另外一个错误的观点是，吃饭时不应喝水。用水把食物冲下以取代咀嚼不是一个好主意。但是，吃饭时喝点水已被证明是有益的。水使消化液流动更加自由，有助于消化食物。科学家告诉我们，我们的许多观点是没有根据的，这些没有根据的观点都与食物的搭配有关，几年前，桔子汁与牛奶不能同餐饮用的看法十分普遍，所给的理由是，桔子汁中的酸性物质会使牛奶变成凝乳状而变得难以消化。事实上，牛奶在胃里总要遇到消化液使其变成凝乳状，牛奶变成凝乳状是其被消化的第一步，类似的错误观点

还有，鱼和冰淇淋同餐食用会形成一种有毒的化合物。还有另一种对于食品搭配的错误观点，那就是蛋白质和碳水化合物不应同餐食用。例如，许多人认为面包是一种碳水化合物的食品。面包主要含有碳水化合物，但也含有蛋白质。同样，牛奶可能是最佳的单一食品.它含有蛋白质和碳水化合物。不要把肉类和土豆一起食用，这种说法是愚蠢的，就像是说不要吃面包或不要喝牛奶一样。 Text B. Do Animals Think?

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)