

时代新青年

『跑』进北大
资阳甜妹刘峡君

国家级运动健将+高考四百六十二分！



刘峡君在社交媒体晒出北大录取通知书。视频截图



2025年全国田径锦标赛女子100米决赛场上的刘峡君(左四)。受访者供图

8月3日,华西都市报、封面新闻记者获悉,国家级运动健将、四川短跑运动员刘峡君已收到北京大学录取通知书。当晚,在浙江衢州举行的2025年全国田径锦标赛女子100米决赛中,刘峡君以11秒65的成绩获得第五名。接下来,她将继续参加8月7日至9日在浙江绍兴上虞举行的2025年全国田径接力锦标赛。

高考超分数线150多分

去年,刘峡君放弃上复旦大学选择复读,今年以高考462分的成绩圆梦北京大学。根据北京大学的招生政策,达到国家级健将标准的运动员文化课成绩过本科线65%就有机会被破格录取。由此看来,今年刘峡君的分数超过了北大录取分数线150多分。

而对于大家关心的“破格录取”事宜,刘峡君的教练叶虎也于近期在社交平台个人账号上发布说明:“前段时间大家都很关心,刘峡君清华北大文化线破格录取。我来说明一下,她参加全国高水平运动员专项测试,必须现场达健将(11.70秒)而不是大家认为的比赛达健将,其次要拿到女子100米第一名,她才能拿到清华北大的文化线破格,也就是二本的65%。选择北大,有多方面原因,是峡君和家一起商量的结果。”

在此前的采访中,刘峡君说,今年高考能取得这么高的分数是在意料之外。据了解,刘峡君是在宜宾市东辰学校复读,她所在的班级共23名学生,其中22名同学今年高考成绩在600分以上,刘峡君以462分成为班级“显眼包”受到关注。

从小即展现出运动天赋

可以说,刘峡君的“出圈”是实力与颜值同行。

刘峡君是资阳市雁江区人,曾就读于雁江区第三小学。自小喜爱运动的她,常年参加雁江区田径训练,并很快崭露头角。2018年,正在上小学的她参加资阳市田径运动会小学组100米比赛,以12.89秒的佳绩夺冠并打破赛事纪录,成为资阳第一个突破13秒的女子百米运动员。出色的成绩引起四川省田径队注意。

“可能遗传我嘛,我小时候跑步就比较厉害,她爸爸喜欢打篮球。”在一次采访中,刘峡君母亲唐彦笑着说。

此后,刘峡君在教练叶虎的指导下迅速成长:2020年,四川省青少年田径锦标赛100米冠

军、200米亚军;2021年,全国学生运动会女子100米铜牌(11.88秒);2023年,亚青赛100米银牌、4×100米接力金牌;2025年,在全国田径大奖赛首站比赛中,刘峡君在女子100米项目中连破个人最佳成绩,取得预赛11秒61、半决赛11秒55的成绩,达到国家级健将标准。在今年举行的全国田径大奖赛青岛站上,刘峡君与队友密切配合、奋力拼搏,夺得了女子4×100米和男女混合4×100米冠军。

在颜值方面,刘峡君也因“素颜风”的甜美外貌被网友所熟知,“中国短跑颜值担当”“田径甜妹”“青春版股桃”等昵称层出不穷,受到许多人的喜爱。

华西都市报-封面新闻记者 伍雪梅

从普高转战“锅儿匠学徒”
荣县考生拿下对口高考全省烹饪专业第一名

7月31日下午4时,自贡市荣县邮政分公司的投递员,将一封特殊的邮件送到了18岁的龚晟手中——来自四川旅游学院烹饪与餐饮管理专业的本科录取通知书。3年前,龚晟曾以720分的优异成绩考入普高,但在高二时毅然转入荣县职高当起了“锅儿匠学徒”。最终,他在今年的对口高考中,以648分的成绩超本科线108分,斩获全省烹饪专业第一名。

曾经非普高不读的“龚晟”们,开始主动选择“另一条人生路”。四川旅游学院招生办相关负责人介绍,在大国工匠、能工巧匠、高技能人才培养政策与餐饮行业蓬勃发展的背景下,职业本科教育正成为越来越多学子的新选择。

中考成绩优异
最终却当了“锅儿匠学徒”

中考成绩这么好,为啥去读职高?“读高二时,有一阵我突然感到学习压力很大,而且感觉文科就业受限,因此一时陷入了迷茫。”龚晟说。转机发生在高一下学期,荣县职高的老师来学校宣讲职普融通政策,他详细了解后,感觉以自己的情况,职高反

而是升学和就业的更好机会。

可跟父母一说,两人连连摇头。“但龚晟一直很坚持自己的主张,他从小就比较有自己的主见,最后经过商量,我们还是决定尊重他的意见。”龚晟的母亲说。就这样,就读普高一年半后,龚晟转到荣县职高,当起了“锅儿匠学徒”。这等于在人生的岔路口,选择了“另一条路”。

“我现在是持证中级厨师,梦想是成为国家一级厨师,想当一名‘能让食客感受到温暖的从业者’。”龚晟说,“接下来,我要好好规划大学生活,不辜负这份期待,也不想让大家失望。”

半路出家追赶差距
考试位居全省专业第一

龚晟从小就喜欢做菜,一直觉得选择这个专业很“安逸”。但毕竟半路出家,比身边的同学晚一年半学习专业知识,龚晟要比同学们付出更多的汗水和努力,才能赶上大家的进度。

“没得捷径,就是勤学苦练,不懂就问,还要多思考、多领悟。”身材瘦高、面容清秀的龚晟,常常戴着一副近视眼镜,在实训室里用刻刀苦练雕花。现在,别人用萝卜雕刻一朵荷花需

正在雕刻荷花的龚晟。
图据荣县微报微信公众号

要15分钟,他只要10分钟就能完成,专业技术后来居上。

龚晟的专业课老师童小军曾说,在专业技能方面,龚晟并不算非常优秀,但文化成绩占优。正是凭着这股学习劲头,悟性甚高的龚晟逐渐追赶上了其他同学。在今年四川省普通高校对口招生考试中,他的成绩单非常亮眼:语文109分(总分150分)、数学141分(总分150分)、英语91分(总分100分)、专业307分(总分350分),位居全省烹饪专业第一名。

荣县职高与龚晟同期通过

职普融通政策转入的14名学生中,有9人职教高考分数超过本科线。

“当初犹豫、最终还是继续选择普高的其他同学,当看到我考上了四川旅游学院时,不少人也在后悔当初的选择。”龚晟说。而他的老师童小军也认为,读职高不是以往大家认为的只能进工厂“打螺丝”,现代烹饪教育也早就不是简单的厨师培训,毕业生可从事厨师、营养师、餐饮经理、食品研发、食品卫生监督、教师等多种工作,还可以自己创业,就业选择比较多。

铺就“精技成才”阶梯
职业本科教育成学子新选择

对于龚晟这样的学生,录取他的四川旅游学院如何看待?学院相关负责人说:“他(龚晟)的这一选择契合国家‘技术技能人才’培养战略,彰显‘技能成才’的多元发展道路。”

该负责人介绍,当前,在培育大国工匠、能工巧匠、高技能人才的政策导向下,叠加餐饮行业强劲发展态势,职业本科教育正成为广大学子实现人生价值的新选择,印证了职业高等教育与普通高等教育同等重要的改

革方向。

该负责人提到,龚晟的成长获得了很多关注,学院将从多方面为他提供优质资源,满足其发展需要。“学院拥有国家级非遗代表性传承人、烹饪大师等顶尖师资力量,以及‘亚洲最大厨房’实验中心、川菜人工智能重点实验室等实践平台,还与企业共建智能烹饪课程,实现‘入学即接触行业前沿’,更有‘与澳门旅游学院开展师生互访,推动川菜国际化’等国际视野的合作机会。这些,龚晟都有机会参与学习和体验,来提升自己的专业技能。”

“学子们不但要选准行业方向,也要对行业趋势、企业需求进行把握,才能最终成才,让企业满意,令学校放心。”该负责人介绍,职业本科不是终点,而是探索专业深度的新起点。学院将为重点培养龚晟这类技能型人才提供更多适合他发展的机会与平台,希望他成为“榜样学生”,带动更多学子走“精技成才”之路。正如全国餐饮行业数据显示,兼具传统技艺与数字化能力的新型厨师,正成为产业升级的核心力量。

华西都市报-封面新闻记者 刘恪生