



# 意大利小哥万里赴粤追糖 体验广货行天下硬核底气

从跨国接力送糖到跨国体验甜蜜,这场甜蜜奔赴实现商品与文化双向输出

“这花能吃呢。”意大利米兰小哥卡雷姆接过用特色糖果做成的花束,爽朗地笑了起来。

从意大利米兰到广东东莞,相隔万里,这场原本寻常的“求糖小事”,在短短两个多月里,从跨国接力送糖,一步步变为跨越山海的甜蜜奔赴,最终迎来了圆满结局。4月8日,卡雷姆到访东莞徐福记,亲身感受广货的独特魅力。这场跨国的甜蜜接力早已超越糖果本身,既承载着普通人之间最朴素的善意,也彰显着“广货行天下”的坚实底气。

■采写:新快报记者 陈福香

## 一张糖纸引发“投喂潮” 分享甜蜜无国界

“糖果并不是小孩子的专属,我自己就很喜欢吃糖。现在我的抽屉里都放满了糖果,同事和朋友们也都等着我带糖回去分享给大家。”

4月8日陪同卡雷姆前往东莞的还有“求糖事件”发帖人小孙(网名“小津孙”)。小孙告诉新快报记者,当时的她正在米兰独自旅行,退房时被前台小哥卡雷姆询问是否可以求购酥心糖。小小的糖纸已经被压扁、压皱,他还强调“这是很重要的事情”。

“我第一反应是感到很亲切,看到我们中国的糖果被外国人喜欢、认可,我就想去助推一下这个事情。”热心的小孙拍下照片发到网上,并表示“有热心的人可以去做好人好事”。小孙告诉记者,虽然自己不是广东人,但从小也爱吃这个糖果,考虑到自己在英国留学不方便送糖,所以发帖希望在米兰的留学生们可以帮上忙。

随后,事情的发展超乎大家的想象。在意大利米兰留学的小韩快速揽下这个任务,并委托好友从中国背糖,中间还发生了很多暖心的细节,比如有网友提醒“一次不要送太多,让卡雷姆慢慢品尝不同的风味”;考虑到欧洲人群常见花生、芝麻等过敏风险,她还特意整理出中英、中意双语成分表,把每款酥心糖的口味、花生、芝麻、小麦等过敏原一一标明……

问及为何第一时间对这事做出响应,小韩告诉新快报记者,一方面因为自己是E人(外向型人格),觉得这事有趣好玩;另一方面身为中国人,外国人

求购中国糖果,让她感到自豪。

她还回忆了去机场“接糖”的细节,她发现沿途不少外国人盯着她或者跟她问好,她随手又送出去了一些糖。“他们都很开心,我觉得分享甜蜜也是一种幸福。”小韩表示。

两个在不同国家留学的中国人,因为卡雷姆“求糖”而成了好朋友,她们这次东莞之行也是第一次见面。在小韩看来,热心的网友很多,有时候他们只是默默做事,但不知道如何去表达,“这次能陪同卡雷姆到访广东,深度体验广货的魅力,感到非常幸运。”

卡雷姆告诉新快报记者,因为工作的关系,他平常也会接触到不少中国人,他们都非常和善,这次事件更是让他感受到中国人刻在骨子里的热情好客。

“糖果并不是小孩子的专属,我自己就很喜欢吃糖。现在我的抽屉里都放满了糖果,同事和朋友们也都等着我带糖回去分享给大家。”卡雷姆告诉记者。在尝到中国糖果的独特风味后,他对中国产生了浓厚兴趣,在此之前已经查阅了大量资料,主动了解中国文化。

徐福记品类创新负责人蔡典儒表示,美食本无国界,而意大利本身也是喜爱甜食的国家。目前,徐福记的产品已远销全球60多个国家和地区,未来也将在条件允许的前提下,持续深耕并进一步开拓全球市场。

## 亲身解锁千年拉糖工艺“体验让我印象十分深刻”

“从没想到一颗小小的糖果,背后竟藏着如此繁复精巧的工艺。这次体验让我印象十分深刻,回去之后,我一定要把这份感受分享给家人和朋友们。”

根据行程安排,卡雷姆将在广东进行5天的广货体验之旅,近距离感受广东文化、美食、科创氛围等。

卡雷姆心心念念的酥心糖是怎么做出来的呢?卡雷姆在认真体验了千年拉糖工艺之后,竖起了大拇指。擀糖、包馅拉酥、反复拉拔充气、层层折叠起酥……这项流传千年的传统技艺,在老师傅手中施展得行云流水、一气呵成。

卡雷姆看得专注,学得很认真。他在车间亲身体验了花生酥、酥心糖的制作工艺,并与现场的记者分享制作成果。

“从没想到一颗小小的糖果,背后竟藏着如此繁复精巧的工艺。这次体验让我印象十分深刻,回去之后,我一定要把这份感受分享给家人和朋友们。”卡雷姆说道。

卡雷姆更是笑称:“已经掌握了酥心糖的制作工艺,立志成为徐福记的竞争对手。”

现场的老师傅表示,尽管现在已经智能化生产,但公司依然保留手工艺人的团队,并一直在传承。“传统工艺不是生产方式,而是品牌的根与文化灵魂。自动化生产线保障的是效率、稳定与安全,而手工拉糖等传统技艺承载的是中式制糖的匠心、温度与文化记忆,二者并不矛盾,而是互补共生。”徐福记相关负责人表示。

一张小小的糖纸,让万里之外的卡雷姆感受到了中国传统技艺的魅力。在蔡典儒看来,这次事件能在海外引发强烈共鸣,本质上是世界对中国味道的认可,是中式美食文化跨越地域、直抵人心的体现。



■卡雷姆惊叹千年拉糖工艺之神奇。



■卡雷姆最开心的时刻是可以“任意”打包心爱的糖果。

王俊伟/摄

### 数说

## 广东糖果“甜”遍全球

据黄埔海关官网2月13日消息,“徐福记”品牌生产主体——东莞徐记食品有限公司,2025年出口量同比增长4%,其中东南亚和北美的市场份额增长最多,糖果产品已进入东南亚、北美等地的主流连锁商超。

事实上,制造业与服务业协同筑牢广货出海根基,“广东糖”的出海版图正持续扩容。数据显示,2025年东莞海关累计监管出口糖果货值7.2亿元,同比增长9.4%;梅州

海关数据显示,同年前三季度梅州糖食出口2266万元,同比增幅达102.1%,糖果产品远销全球30多个国家和地区。

潮州潮安区庵埠镇更是凭借成熟的食品工业与印刷包装产业集群享誉海内外,被广东省食品行业协会授予“糖果小镇”的称号。当地生产的各类糖果大量出口,畅销美国、英国、韩国、马来西亚、新加坡、印尼、新西兰、南非等数十个国家和地区。

### 观察

## 文化赋能让广货有了情感温度

新快报记者梳理信息发现,卡雷姆最早品尝到酥心糖是在今年1月中旬,一位退房的客人随手把从广州带去的整包糖果送给了前台。随后,卡雷姆逢中国人就问“能否带糖”,这份对美

食的执着感动了很多中国人。

对于网友关心的“徐福记能否接住这波天的富贵”?徐福记相关负责人表示,一颗小小的酥心糖,能够成为连接两国人民的温暖纽带,让品牌备受鼓舞、更有动力。同时也真切感受到“广货行天下”让中国产品走出国门,不仅是商品走出去,更是情感与友谊走出去。

值得注意的是,意大利小哥卡雷姆跨越万里寻味广东酥心糖,正是“广货行天下”的生动缩影,彰显了文化赋能融合与产业服务协同发展的强大力量。

文化赋能让广货有了情感温度,广东糖果传承千年拉糖工艺,结合中西味觉偏好,将岭南匠心融入产品,打破国界隔阂,让一颗糖成为连接中意文化的情感纽带,实现商品与文化的双向输出。



■卡雷姆(中)在“甜蜜工厂”源头品尝到新鲜出品的糖果。