

烤栗子小販、糕點師與咖啡館主

Dr Alexander Ressos, TEP
Attorney-at-Law (Switzerland), Solicitor (Hong Kong),
Solicitor (England & Wales)

布萊尼奧谷則發展出另一種專長。當地男子前往米蘭和意大利北部其他城市充當炒栗子小販（*caldarrostai* 或 *marronai*），冬季在街頭攤位售賣烤栗子，並在國外從事廚師、巧克力製作者和咖啡館經營者等職業。十九世紀以前，他們主要前往意大利；在十九和二十世紀，則主要前往法國、英國以及瑞士其他地區。¹從這種季節性行當出發，一些人轉入糖果糕點業、夏季冰品銷售、巧克力貿易和咖啡館經營。從街頭走進店鋪，意味著從僱傭勞動轉向小額資本經營。這需要積蓄來支付租金、存貨和設備，同時也開闢了在異國城市擁有企業的道路。

最著名的例子是 Carlo Gatti（1817–1878）。他出身於布萊尼奧谷，十九世紀四十年代前往倫敦。他起初售賣栗子和華夫餅，隨後建立起一家經營糖果糕點、冰淇淋以及從挪威進口天然冰的企業，這些冰塊儲存在攝政運河附近的大型冰井中。²他的家族後來在倫敦擁有多家餐館和音樂廳。十九世紀，類似的經歷也將布萊尼奧和萊文蒂納的男子帶入了巴黎、里昂和倫敦的咖啡館和餐飲業。布萊尼奧谷丹焦的巧克力工廠以 Cima Norma 之名經營至 1968 年，由 Cima 兄弟於 1903 年創辦；他們從尼斯歸來，所屬家族正具有這樣的移民背景。1962 年，該廠僱有 330 名工人。³

1 搬運工、玻璃匠、貨郎和僕役

其他山谷則輸出搬運工、玻璃匠、磨刀匠、貨郎和僕役。北部山谷的季節性移民大多從事此類卑微職業，其中包括掃煙囪人、爐灶安裝工、車伕、搬運工、廚師和巧克力製作者。所從事的行當因山谷而異，往往也因村莊而異，因此每個社區在其工作的城市中往往佔據一個屬於自己的細分領域。⁴這些細分領域的維護方式與建築行業相同：年長者帶來年輕的親屬，同村人合租，接觸客戶的渠道在群體內部傳承。在若干城市，這些社區還成立了兄弟會或互助會，提供喪葬安排、疾病救濟和聚會場所。

這些行當的收入微薄，但穩定且以現金支付。一個在米蘭掃了一冬煙囪的男孩帶回家的錢，可能足夠為家裡購買數月的口糧。一個成為咖啡館老闆的炒栗子小販，一生之中可以積累足夠的資本，在村裡購置土地或建造房屋。從總量上看，對於索普拉切內里較貧窮的山谷而言，這些資金流可能比羅馬和聖彼得堡建築師們更為耀眼的財富更加重要。

2 註釋

1. Sonia Fiorini, “Blenio (Bezirk)”, Historisches Lexikon der Schweiz (HLS), 2017 年 3 月 8 日版本, <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/008541/>。
2. Wikipedia, “Carlo Gatti”, https://en.wikipedia.org/wiki/Carlo_Gatti (作為最後手段使用)，其中還提到 Gatti 的冰庫如今是倫敦運河博物館 (London Canal Museum) 所在地。
3. Wikipedia, “Cima Norma”, https://en.wikipedia.org/wiki/Cima_Norma (作為最後手段使用)；Fiorini, “Blenio (Bezirk)” (見前引)，該文將工廠定位於託雷市鎮，並給出了 1962 年的員工人數及 1968 年的關閉時間。

4. Piero Bianconi, “La nostra emigrazione”, Scuola ticinese 第 7 期，
https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/DS/Rivista_scuola_ticinese/ST_n.7/ST_7_10_Bianconi_nostra_emigrazione.pdf（關於掃煙囪人
爐灶安裝工、車伕、搬運工、廚師和巧克力製作者的季節性移
民，行當 “da valle a valle, spesso da villaggio a villaggio” 各不相同）
關於阿爾卑斯地區的比較，見 Laurence Fontaine, Histoire du
colportage en Europe (XVe–XIXe siècle) (Paris 1993)。

僅供一般參考。本文不構成法律或稅務意見，不能取代針對個別情況的專業意見，
亦不建立律師與客戶關係。本文反映截至 2026 年 9 月的法律狀況。

網上版本：hk.helveticaregister.com/lugano-chestnut-roasters-confectioners-and-cafe-keepers