

烤栗子小贩、糕点师与咖啡馆主

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

布莱尼奥谷则发展出另一种专长。当地男子前往米兰和意大利北部其他城市充当炒栗子小贩（*caldarrostai* 或 *marronai*），冬季在街头摊位售卖烤栗子，并在国外从事厨师、巧克力制作者和咖啡馆经营者等职业。十九世纪以前，他们主要前往意大利；在十九和二十世纪，则主要前往法国、英国以及瑞士其他地区。¹从这种季节性行当出发，一些人转入糖果糕点业、夏季冰品销售、巧克力贸易和咖啡馆经营。从街头走进店铺，意味着从雇佣劳动转向小额资本经营。这需要积蓄来支付租金、存货和设备，同时也开辟了在异国城市拥有企业的道路。

最著名的例子是 Carlo Gatti（1817–1878）。他出身于布莱尼奥谷，十九世纪四十年代前往伦敦。他起初售卖栗子和华夫饼，随后建立起一家经营糖果糕点、冰淇淋以及从挪威进口天然冰的企业，这些冰块储存在摄政运河附近的大型冰井中。²他的家族后来在伦敦拥有多家餐馆和音乐厅。十九世纪，类似的经历也将布莱尼奥和莱文蒂纳的男子带入了巴黎、里昂和伦敦的咖啡馆和餐饮业。布莱尼奥谷丹焦的巧克力工厂以 Cima Norma 之名经营至 1968 年，由 Cima 兄弟于 1903 年创办；他们从尼斯归来，所属家族正具有这样的移民背景。1962 年，该厂雇有 330 名工人。³

1 搬运工、玻璃匠、货郎和仆役

其他山谷则输出搬运工、玻璃匠、磨刀匠、货郎和仆役。北部山谷的季节性移民大多从事此类卑微职业，其中包括扫烟囱人、炉灶安装工、车夫、搬运工、厨师和巧克力制作者。所从事的行当因山谷而异，往往也因村庄而异，因此每个社区在其工作的城市中往往占据一个属于自己的细分领域。⁴这些细分领域的维护方式与建筑行业相同：年长者带来年轻的亲属，同村人合租，接触客户的渠道在群体内部传承。在若干城市，这些社区还成立了兄弟会或互助会，提供丧葬安排、疾病救济和聚会场所。

这些行当的收入微薄，但稳定且以现金支付。一个在米兰扫了一冬烟囱的男孩带回家的钱，可能足够为家里购买数月的口粮。一个成为咖啡馆老板的炒栗子小贩，一生之中可以积累足够的资本，在村里购置土地或建造房屋。从总量上看，对于索普拉切内里较贫穷的山谷而言，这些资金流可能比罗马和圣彼得堡建筑师们更为耀眼的财富更加重要。

2 注释

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 (作为最后手段使用), 其中还提到 Gatti 的冰库如今是伦敦运河博物馆 (London Canal Museum) 所在地。
3. Wikipedia, “Cima Norma”, https://en.wikipedia.org/wiki/Cima_Norma (作为最后手段使用); Fiorini, “Blenio (Bezirk)” (见前引), 该文将工厂定位于托雷市镇, 并给出了 1962 年的员工人数及 1968 年的关闭时间。

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 (关于扫烟囱人
炉灶安装工、车夫、搬运工、厨师和巧克力制作者的季节性移
民, 行当 “da valle a valle, spesso da villaggio a villaggio” 各不相同)
关于阿尔卑斯地区的比较, 见 Laurence Fontaine, Histoire du
colportage en Europe (XVe–XIXe siècle) (Paris 1993) 。

仅供一般参考。本文不构成法律或税务意见, 不能替代针对个案的专业意见, 亦
不建立律师与客户关系。本文反映截至 2026 年 9 月的法律状况。

在线版本: cn.helveticaregister.com/lugano-chestnut-roasters-confectioners-and-cafe-keepers