

Pizzaa ja pastaa pieteetillä

Töölössä Mannerheimintien varrella sijainnut sokeritehdas tuprutteli aikanaan ilmaan makeita höyryjä. Opiskelujeni alussa 60-luvun puolivälissä pääsin kerran ekskursiolla maistelemaan töölöläistä sokeria. Ei meitä metallimiehiä sokeri niinkään kiinnostanut vaan yrityksen tunnetusti runsas tarjoilu käynnin päätteeksi.

Sokeritehdas rakennettiin tarkoituksella niin kauas Helsingin keskustasta, ettei laajentuva kaupunki uhkaisi sitä. Kaupunki levittäytyi kuitenkin ripeästi, ja tuuppasi sokeritehtaan kauas Kirkkonummelle. Vanhan tehtaan alueelle valmistui vuonna 1993 uusi upea oopperatalo, siihen aikaan Suomen kallein julkinen pytinki. Siitä asti siellä on tullut käytyä nauttimassa verojen palautuksista.

Ennen elämystä on tapana käydä haukkaamassa palaa. Töölössä riittää onneksi ravintoloita. Kauan sitten erään vinkin perusteella lähistöltä löytyi pieni italialainen ravintola. Tämä trattoria sijaitsee vieläkin huomaamattomasti samassa paikassa Ruusulankadulla, Mannerheimintien länsipuolella Runeberginkadun ja Sipoon kirkon välimailla.

Taas kerran kävi askel kohti Villettaa. Jännitti vähän, mahtuuko. Monta kertaa on jääty nuolemaan näppejä. No, nyt pääsi ainakin sisään. Avonaisesta keittiöstä pursuavat lämpimät höyryt ja ruokien tuoksut kiihottavat. Kerberos katselee ympärilleen, pudistelee päätään, pieno, pieno, però. Osoittaa lopulta pientä välipöytää kysyen samalla vieressä istuvalta pariskunnalta, että saako tähän ottaa.

Ruokalista ei ole reiluun kymmeneen vuoteen muuttunut lainkaan. Silti on vaikea valita, koska olisi niin monta valittavaa. Keittiön puolelta kaikuu kalinaa, kolinaa ja kovaa puheen sorinaa, melkein kuin riitelyä. Tarjoilija huikkailee tilauksia kovalla äänellä pienen salin puoliväliltä. Ihmisiä tuppaa lisää sisään.

Tilaamme omamme ja katselemme menoa. Kovaäänisistä kuuluu vaimeaa musiikkia. Seinillä riippuu erilaisia tauluja ja valokuvia. Vastapäätä keittiön tiskin kulmassa on piirros joviaalinen näköisestä herrasmiehestä, jonka päällä on valkoinen essu. Näyttää ihan kokilta. Katsoakseni kuvaa tarkemmin joudun kallistumaan vasemmalle lähemmäs vieressä istuvaa leidiä. Hän huomaa hommani ja toteaa, että eikö olekin ihan näköinen.

Niin todella on! Taulu esittää sen alla penkillä istuvaa miestä. Kuinka tämä on mahdollista? Kyllä vaan, toteaa dama. Me perustimme tämän ravintolan ja myimme sen kymmenisen vuotta sitten. Nyttemmin käymme täällä aina silloin tällöin tarkistamassa.

Ruoat ja juomat tuodaan. Nautiskelu viivästyy, kun kertaamme historiaa vieressä istuvan pariskunnan kanssa. Mies, Antonio, on kotoisin Salernosta, ja hän asunut Suomessa lähes puoli vuosisataa. Hän puhuu erittäin hyvin suomea. Vaimo on suomalainen. He pitivät tätä samaa ravintolaa parikymmentä vuotta ja siirtyivät sitten eläkkeelle.

Neljätoista tuntia kuutena päivänä viikossa, kuten Antonio mainitsi eräässä vanhassa haastattelussaan. Sunnuntaisin paikka oli kiinni. Alkuaikoina ravintolassa työskenteli omistajapariskunnan lisäksi vain kaksi muuta henkilöä. Ja omistajat tietysti joustivat aina.

Ihmettelin ravintolan niukkaa mainontaa. Löytäessäni paikan mistään ei saanut tarkempaa tietoa. Pariskunta toteaa tähän kyynisesti, että miksi olisimme mainostaneet. Ravintola oli aina täynnä. Joskus pöytävarauksen sai vasta parin kuukauden päähän. Nykyään ravintolan tiedot löytyvät sentään jo netistä.

pajen