

[Etusivu](#) → [Ajankohtaista](#) → [Uutiset](#) → [Leivinuunista tiktok-videoihin](#)

Leivinuunista tiktok-videoihin

Uutiset – 7.10.2026



Kuva: Tuuli Kinnunen.

SKS ja Oulun yliopiston tutkijat kokosivat yhteen kokemuksia ja muistitietoa leivän historiasta ja nykyperinteestä.

Limpuista levaineihin -muistitietokeruuseen tuli 122 vastausta eri ikäisiltä ja eri puolilla Suomea asuvilta ihmisiltä. Vastaajien iät vaihtelivat kahdestakymmenestä sataan ikävuoteen. Kirjoituksista kävi ilmi, että leipä on olennainen osa suomalaisten monisukupolvista muistia. Monessa kirjoituksessa toistui huomio, että *leipä ei ole vain ruokaa, leipä on elämää*.

Muistelijoiden vastauksissa leipä yhdistyy erityisesti kotiin ja tärkeisiin perhemuistoihin. Moni kirjoittaa oppineensa mummolta tai äidiltä leivän leipomisen niksit. Esimerkiksi eräs iäkäs mies kirjoittaa oppineensa lapsuudenkodissaan hapanjuurileivonnan taidon, jota on sittemmin soveltanut oman elämänsä eri vaiheissa:

Leivontapäivä alkoi leivinuunin lämmityksellä, luutiminen männyn oksilla, jotka oli sidottu puiseen varteen. Taikinan teko, käsin suolaa ja jauhoja hitaasti alustaen, kunnes taikina alkoi naksua ja irrota käsistä. Puisella leivinalustalla jauhotettuna pyöriteltiin leivän jotka laitettiin liinan alle nousemaan. Käytettiin ainoastaan ruisjauhoa, vettä ja suolaa.
(SKS KRA Leipominen 4).

Leipominen yhdistää

Vaikka moni kertoo oppineensa vanhemmiltaan leivän leipomisen taidon, jotkut vastaajat myös harmittelevat, kuinka isoäidin leivontataito katkesi, kun oma äiti ei halunnut enää leipoa leipää eikä siten osannut siirtää taitoa omille jälkipolville. Esimerkiksi 1960-luvulla syntynyt vastaaja kirjoittaa, ettei saanut kotoa ”leipomisen mallia”: ”Äiti ei leiponut, ehkä hän halusi tehdä eroa oman äitinsä sukupolveen” (SKS KRA Leipominen 13). Vastauksista ilmenee, että sukupuolittunut työnjako on leipomisen suhteen hieman höllentynyt. Mummojen ja äitien lisäksi myös ”pappojen” keittiössä saattaa nyt tuoksua vastapaistettu leipä.

Aikuisena leipomisen opetelleille vastaajille leivontataito näyttäytyy usein keinona ylläpitää yhteyttä omiin juuriin. Oman suvun hapanjuuren elvyttämällä on ihan konkreettisesti voitu leipoa samanlaista leipää kuin aiemmat sukupolvet. Erityisen paljon merkityksiä suvussa kulkenut juuri saa silloin, kun

muut aineelliset muistot kodista on menetetty. Esimerkiksi eräs vastaaja kirjoittaa, että hänen isoäitinsä ja isisoäitinsä olivat Karjalan evakkoja, ja evakkomatkalle oli otettu mukaan myös taikinatiinu. Leipätiinusta juuri saatiin elvytettyä myöhemmille sukupolville:

Totta kai faktisesti juuri on ehtinyt uusiutua lukemattomia kertoja aina leivonnan ja ruokinnan yhteydessä, mutta onhan se hauska ajatus, että minun jääkaapissa pöhisee kohta satavuotias karjalainen leipäjuuri.
(SKS KRA Leipominen 116).

Leipominen on myös keino luoda ja ylläpitää yhteyksiä toisiin ihmisiin. Leivontataitoja opetellaan kursseilla ja kaveriporukoissa, ja verkkoon muodostuneet, leipomisen ympärille kerääntyneet ryhmät ovat nekin osa leipomisen uutta sosiaalisuutta. Vastaajat kuvailevat kuinka opettavat läheisilleen leipomisen taitoa, lahjoittavat omaa hapanjuurta tai vievät lämpimäisiä naapureille, sukulaisille ja työkavereille. Parikymppinen vastaaja kirjoittaa, kuinka hänen juurileivontarutiinistaan on tullut koko opiskelija-asuntolan jaettu juttu:

Kun tarjolla on tuoretta leipää, talon asukkaat kerääntyvät syömään sitä yhdessä. Aika usein ihmiset tarjoavat omien kaappiensa sisältöjä leivän täytteeksi, mikä synnyttää eräänlaisen ”nappisoppailmiön”, jossa erinäiset kaapinpohjat ruokkivatkin yhtäkkiä ison määrän ihmisiä.
(SKS KRA Leipominen 24).

Vaikka usein puhutaan, että juurileivonta kasvoi valtavaksi ilmiöksi koronan aikaan, niin korona mainitaan vastauksissa yllättävän harvoin. Jotkut vastaajat kertovat kuitenkin lähipiirinsä tai itsensä innostuneen hapanjuurileivästä juuri pandemiasulun aikaan. Eräälle vastaajalle leivän leipominen oli terapeutista tekemistä pahasta koronataudista toipuessa (SKS KRA Leipominen 114). Nuori opiskelija puolestaan kirjoittaa opetelleensa leipomisen koronasulun aikaan

netistä löytämiensä ohjeiden avulla tavoitellen äidin kotona leipoman leivän makua:

En ollut ikinä leiponut leipää äitini kanssa, mutta kun muutin opiskelija-asuntoon toiseen kaupunkiin vuonna 2019, ja 2020 vuoden koronarajoitusten takia vietin enemmän aikaa yksin asunnossani, kiinnostuin itse leivän leipomisesta.

(SKS KRA Leipominen 112).

Erityisesti vastapaistetun leivän tuoksu liitetään vastauksissa yhdessäoloon, turvallisuuteen ja hyviin kotimuistoihin. Leivän tuoksu palauttaa elävästi mieleen aiemmat asuinpaikat ja sukupolvet sekä heihin liittyvät muistot. Leipätarinoiden kautta hahmottuukin yhden ihmisiän aikana tapahtunut suomalaisen yhteiskunnan muutos maalaispirttien leivinuuneista ostoleipään, 1980-luvun leipäkoneisiin ja lopulta 2000-luvun alusta alkaen pitkälti internetin kautta leviävään juurileivontainnostukseen. Siinä missä leipominen vielä 50 vuotta sitten oli arkinen välttämättömyys, 2000-luvulla se on iloa, nautintoa ja terveyttä ja yhdessäoloa tuova elämäntapa.

Suomalaisen Kirjallisuuden Seura järjesti yhdessä Oulun yliopiston tutkijoiden kanssa *Limpuista levaineihin* -muistitietokeruun 1.10.2025-31.3.2026. Vastaukset on arkistoitu SKS:n arkistoon ja ne arkistoidaan myös Tietoarkistoon.

Kiitämme lämpimästi kaikkia keruuseen osallistuneita! Vastaajien kesken on arvottu kirjapalkintoja.

Lisätietoja