interview

Wereldmelkdag: hoe belangrijk was "Het melkmeisje" in de tijd van Vermeer?

interview

Het Melkmeisje van kunstenaar Johannes Vermeer krijgt een moderne makeover voor Wereldmelkdag. Kunstenares Caroline Vermeir – *what's in a name* -tekende een nieuwe variant op deze kunstklassieker. Maar hoe belangrijk was melk in de tijd voor cornflakes en latte art? VILT ging in gesprek met professor Yves Segers van het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG en KU Leuven). Een verhaal van gesjoemel, erotiek en de Gouden Eeuw.

5 JUNI 2024

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
geschiedenis
melk
melkvee
economie



Om een populaire misvatting meteen de wereld uit te helpen: de dame afgebeeld op het schilderij van Vermeer is geen melkmeisje, maar een dienstmeid. De 'echte' melkmeisjes waren leurders, die hun verse melk aan de man brachten bij stedelingen. En jawel, deze leurders waren in de regel vrouwen, geen mannen. "Het melkmeisje was een voorbeeld van de traditionele taakverdeling op een boerderij", zegt Segers. "Mannen stonden voornamelijk in voor het werk op de akker, terwijl de vrouwen zich bezighielden met de moestuin, het huishouden, het melken van de koeien, het maken van boter en kaas en de verkoop van producten aan de consument. Eigenlijk kan je nog steeds de parallel trekken met boerderijen vandaag die afzet hebben in korte keten, want ook bij moderne bedrijven zie je dikwijls dat de vrouw deze taken uitvoert."



Het takenpakket voor de 17e-eeuwse vrouw viel alleszins niet min te noemen. In oude schetsen zien we hoe deze melkmeisjes grote kruiken melk op de schouders torsten. Sommigen konden daarbij rekenen op de hulp van hun trouwe viervoeter. De hondenkar was een populair transportmiddel om melkkruiken naar de stad te vervoeren.

Groeten van de melkmeid

“En zo ontstond dus het traditionele beeld van het melkmeisje”, zegt Segers. “Een beeld dat is blijven hangen. Rond 1900 heb je de opkomst van de postkaarten, met daarin een heel genre waar melkmeisjes op allerlei manieren worden afgebeeld. Dikwijls met een erotische ondertoon, spelend met het idee van het onschuldige plattelandsmeisje dat naar de verdorven stad gaat. Een andere figuur die geregeld op deze postkaarten wordt aangetroffen, is de rijkswachter. Ook niet toevallig, want met melk werd er geregeld geknoeid. Het gebeurde wel eens dat men verse melk aanlengde met water, om meer afzet te hebben.”

Aangelengd of niet, de melk moest vooral vers zijn “Het was in die tijd niet eenvoudig om melk lange tijd te bewaren”, zegt Segers. “Huizen en boerderijen hadden doorgaans een kelder of koele kamer aan de noordkant van de woning, maar dat betekende niet dat men melk lang kon bewaren. Daarom werd heel veel melk verwerkt in boter of kaas, duurdere producten met een lange houdbaarheidsdatum.”

Die verwerking was erg belangrijk voor de wereldhandel. “Onverwerkte melk internationaal verhandelen was tot ver in de twintigste eeuw zo goed als onmogelijk”, zegt Segers. “Hetzelfde gold in belangrijke mate voor vlees. Vaak werden runderen levend verhandeld, om pas in het land van ontvangst te worden vetgemest dichtbij de stad en vervolgens geslacht.”

Karnemelk

Net als vlees was volle, verse melk vooral een privilege voor de gegoede klasse. “Het is belangrijk een onderscheid te maken tussen stad en platteland”, zegt Segers. “Op het platteland was iedereen landbouwer, en had iedereen toegang tot verse voeding.

Maar in de stad was melk een luxeproduct. In de 17e eeuw at de gewone man vooral broodpap, een combinatie met karnemelk en – meestal oud – brood, dat men op deze manier smakelijk maakte. Dat was dan één van de twee grote maaltijden op een dag. 's Avonds at men vooral hutsepot met bonen, erwten, grove groenten en af en toe wat vlees. De aardappel was er nog niet, die is pas in de loop van de 18e eeuw in ons consumptiepatroon aanvaard."
Dat de armen geen volle maar karnemelk in hun pap verwerkten, had meer te maken met prijs dan het verlangen naar een dunne taille. Karnemelk is een 'restproduct' in de boterproductie. "Vele boeren produceerden zoveel mogelijk met het oog op verkoop", zegt Segers. "Ze verwerkten hun volle melk tot boter en hielden de karnemelk voor zichzelf."

Gouden Eeuw

Het vet van de melk smeerde de tandwielen van de Nederlandse economie. Tijdens de Gouden Eeuw groeide Amsterdam uit tot één van de belangrijkste haven- en handelssteden ter wereld. Boter en kaas behoorden tot de belangrijkste exportproducten.
"Tijdens de zeventiende eeuw creëerden de Nederlanden zeer veel nieuwe landbouwgrond via inpolderingen", zegt Segers. "Al heel snel werd duidelijk dat deze gronden niet geschikt waren voor akkerbouw, maar wel voor weilanden. Tijdens de zeventiende eeuw zien we een sterke specialisatie richting veeteelt, melk en afgeleide zuivelproducten. Het is geen toeval dat je in deze periodes erg veel referenties vindt naar melk en kaas in de kunst, bijvoorbeeld in de talrijke stillevens."

Of deze tendens ook in het graafschap Vlaanderen te zien was? "Veel minder", zegt Segers. "In de 15e eeuw kende onze regio de bloeiperiode van Brugge, en in de 16e beleefde Antwerpen haar gouden eeuw. Maar met de godsdienstoorlogen en de val van Antwerpen in 1585 zagen we een verschuiving van de welvaart. Veel rijke en protestantse Antwerpenaren trokken naar de Nederlanden, terwijl wij opnieuw veroverd werden door de Spanjaarden. Dat leidde tot een verminderde welvaart, wat dus ook een effect had op onze productie en consumptie. Dierlijke producten worden vooral geconsumeerd in landen die economische groei doormaken. Een tendens die we nu nog zien, bijvoorbeeld in China en andere groeipolen."
"Bij ons werd vooral boter gemaakt en niet echt kaas", zegt Segers. "Onze kaastraditie gaat slechts terug tot de jaren '50 en '60 van de voorbije eeuw, toen de melkoverschotten dienden te worden weggewerkt. Uitzonderingen op de regel zijn onder meer de Hervekaas of Brusselse Mandjeskaas."



Melkmeisje, Lucas Van Leyden, 1510 Foto: CAG

Stadsrund

Melkproductie gebeurde overigens niet alleen op de buiten. Stadslandbouw lijkt een modern concept, maar was lange tijd de norm. “De ruimte binnen de stadswallen was nog niet zo volgebouwd als vandaag”, zegt Segers. “Plaats voor akkerbouw was er niet, maar wel voor fruit, groenteteelt en vee. In Leuven had je in de jaren 1920 nog professionele, commerciële tuinbouwers. En de wisselwerking met de lokale industrie, die kan je nog steeds zien in bijvoorbeeld het Hasseltse jenevermuseum. Brouwerijen gebruikten hun draf – een restproduct – als voer voor hun vee.”

Het vee zag er in die tijd anders uit dan vandaag. De échte melkkoe, die bestond nog niet. “Men hield in die tijd andere rassen, en runderen dienden toen voor zowel vlees als melk. Landbouwbedrijven waren veel te kleinschalig om gerichte fokprogramma’s op te starten. Dat type fokken zie je eerder pas vanaf het einde van de 19^{e}, begin 20ste eeuw.”

“Weet je hoeveel koeien één van de grootste polderboeren in de regio Veurne had in de tijd van Vermeer?”, vraagt Segers. “Een twintigtal. In die tijd waren dat er erg veel, vandaag is dat niets. Arme boeren hadden vaak niet meer dan één koe. En rond 1900 zagen we in de armoedige regio van het Hageland het principe van de huurkoe opduiken. Een dier dat ze mochten melken en houden tegen betaling.”

Vegan vasten

Hoe dan ook was melk geen alledaags tussendoortje. Op vastendagen, en zo waren er een 150-tal op een jaar, werden er geen dierlijke producten gegeten. “We zien dat sommige kloosters een alternatief vonden in amandelmelk, maar ook dit was niet voor de armere klasse”, zegt Segers nog.

Ook vandaag blijft er een duidelijke link tussen dierlijke consumptie en welvaart. Hoewel de Belgische vleesconsumptie in recente jaren lichtjes afneemt – mede uit ethische overwegingen – zit de dierlijke consumptie bij groeiende economieën flink in de lift.



Eeuwige liefde

Belgen drinken ook steeds minder consumptiemelk, maar we zullen het niet snel zonder doen. Uit een bevraging bij VLAM blijkt dat 98 procent van de Belgen nog altijd melk koopt. 89 procent van de Belgen ziet het als een basisproduct dat altijd in huis aanwezig moet zijn.

Onze liefde voor melk blijft dus net zo onsterfelijk als een werk van Vermeer. Caroline Vermeir blikt tevreden terug op een boeiende opdracht. “Je krijgt niet elke dag de kans om een iconisch werk te herschilderen”, zegt ze. “Dat deed ik als digitale illustratie in Procreate op de iPad. Natuurlijk had ik liever, net als Vermeer, met olie op doek gewerkt. Maar vandaag moet alles sneller gaan: deadlines zijn veel korter dan in pakweg de 17de eeuw. 'Analoog' schilderen met olie op doek is één van mijn passies, maar dat vergt veel meer tijd: tussen elke laag moet je de droogtijden respecteren. Ik ben heel benieuwd wat Vermeer er zelf van zou vinden."

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada