

A l'époque de Jésus, dans une famille riche comme celle de Simon, ou celle de Zachée, le collecteur d'impôts, on mange couché sur des lits autour d'une table, comme chez les Romains. Chacun a son assiette. Ce sont les serviteurs ou des esclaves qui servent les invités.

Dans les autres familles, la préparation des repas prend beaucoup de temps : c'est le travail des femmes et des filles. Dès le lever du soleil, elles s'en vont chercher de l'eau. Il s'agit ensuite de moudre les céréales pour en faire de la farine avec laquelle on confectionne des galettes. A ce travail long et pénible s'ajoutent l'entretien du jardin potager, la récolte et la préparation des légumes et des fruits. Pour être conservés, certains aliments sont séchés, fumés ou salés. Les boissons et l'huile sont entreposées dans des outres en peau de chèvre ou des jarres en terre cuite.

Les aliments sont cuits à l'eau dans une marmite. Parfois, on utilise une cuisinière. On fait du feu dans un trou creusé dans le sol au milieu de la cour. On fait le feu avec du charbon de bois, des épines, de la paille ou des bouses séchées. Parfois, on fait du feu à l'intérieur de la maison, quand il fait mauvais temps, mais comme il n'y a pas de fenêtre, la fumée reste dans la maison.

Pendant la journée, on se contente de grignoter, sans s'arrêter de travailler : pain, olives, fromage, figues ou dattes font l'affaire. Le soir venu, c'est enfin le moment de manger ! Enfants et adultes, assis par terre sur des nattes, se réunissent pour partager le repas principal composé de céréales, de légumes, mais aussi de fromage, de poisson et de fruits, plus rarement de viande.