

STORIOGRAFIA EBRAICA**Una narrazione
della prima Pasqua**

Dal II libro delle *Antichità Giudaiche* di Giuseppe Flavio, storico ebreo romanizzato, riportiamo il racconto de *La prima Pasqua* nella traduzione di Luigi Moraldi (Ed. Utet).

Dopo aver manifestato che ancora una piaga avrebbe obbligato gli Egiziani a lasciare partire gli Ebrei, Dio ingiunse a Mosè di avvertire il popolo di avere pronto un sacrificio dal 10 del mese di Xanthicus fino al 14° giorno, questo è il mese che gli Egiziani chiamano Farmuthi, gli Ebrei Nisan e i Macedoni Xanthicus, e poi di fare uscire gli Ebrei, ognuno portando con sé i suoi averi. Egli preparò gli Ebrei alla partenza: li divise in fratrie e li tenne uniti così. Giunto il 14° giorno, tutti pronti per partire, sacrificarono, purificarono le case col sangue servendosi di rami di issopo per aspergerle; dopo che ebbero mangiato, bruciarono i resti della carne, come persone sul piede di partenza. Questo il motivo per cui anche oggi, nella festa che chiamiamo Pasqua, che significa "passare oltre", sacrificiamo secondo questo rito, perché in quel giorno il loro Dio li oltrepassò, mentre colpiva gli Egiziani con una piaga; in quella notte, infatti, avvenne lo sterminio dei primogeniti egiziani, tanto che molti che abitavano nei dintorni del palazzo, consigliavano a Faraothe di mandare via gli Ebrei. Ed egli chiamato Mosè, gli ordinò di partire, supponendo che una volta lasciata la regione, l'Egitto dopo tanti mali avrebbe respirato; (gli Egiziani) onorarono pure gli Ebrei con doni, alcuni perché se ne andassero presto, altri perché con la vicinanza era sorta una stretta familiarità. Così essi partirono, mentre gli Egiziani si dolevano e si pentivano di averli trattati così duramente. Presero la via di Letopoli che allora era un luogo deserto, poi Cambise vi fondò il sito di Babilonia, dopo aver sottomesso l'Egitto. Tennero la via più breve, E al terzo giorno giunsero a Beelsefon, località presso il Mar Rosso; la località era desertica, la terra non produceva alcun frutto: essi si sostenevano con farine impastate, ma cotte semplicemente con poco calore e, in questo modo, fatte pane.

