

家家有本

難唸的經

／麥謙

引言

戰國的時候，魏國開國之君魏斯，他知道，如果要安邦定國，一定需要有一些賢德而且有才幹之士來幫助。所以他十分敬重賢能之士，因此有許多賢能都來投靠魏國。

當李克用兵攻取中山國之後，魏斯把國賜給自己的兒子，有一日，他問群臣，他是否一個好的國君。群臣都眾口一詞說他是，獨有任座說不，因為他把國賜給自己的兒子而不賜他的弟弟，魏斯立即變了面色而且十分憤怒，任座隨即離去。魏斯再問大臣翟璜：「我到底是否一個好君王。」璜答：「當然是的。」斯問：「爲什麼？」璜答：「因爲君王仁慈，臣僕才能坦率直言。」魏斯馬上叫翟璜去找任座，他自己親自迎接任座回來。

當教會要在側門設置一個有燈光的招牌時，我們往一間公司了解情況。那公司的負責人

說，你們教會辦事很緩慢，一個招牌要討論一年多。我說，我們不會。結果我們在三個月就完成了。

如何處理不同的聲音。

教會是神的家，我相信，每一間教會都會有類似的問題，無論人多或人少總會有不同的意見，如何處理這些不同的觀點和角度呢？！

以下是筆者的讀書報告，以羅馬書十四章來闡述保羅如何處理教會的問題。

其實十四章全章都是講同一的問題，從經文中學者認爲猶太人的基督徒與外邦人的基督徒，明顯的在生活上，思想上，宗教敬拜上有極大的不同。

猶太人生活習慣，良心上還守著摩西的律法，在死海古卷發現後有一教派Essenes，他們追求聖潔，嚴守摩西律法，禁吃不潔之物，禁婚，禁酒，他們是禁慾主義者，守節期及安

息日……等。

另外是外邦人的信徒。當然他們不會守日，在生活上信百物都可以吃，正因爲文化，生活的背景不同，容易產生結黨，紛爭，互相批評，以致教會分裂。

保羅提出四項原則：（一）彼此接納，（二）不要辯論，（三）不要輕看對方，（四）不要論斷或定別人的罪。

爲什麼？因爲主耶穌已經接納他們了，你是誰？我們若不明白自己的身分，地位，以爲伸張主義，以致語無倫次。保羅責備那些人，竟論斷「別人的」僕人。何故？「別人的」是加強語氣，不要多管閒事，並且神能使他「一定要站住」。

第六節我們持守一切邦是「爲主」而作。第七至九節講及爲主而活；爲主而死。是信徒與主個人的交通。死是對罪使人得以進入基督裡面，可以活出基督來。似乎很抽象，具體的說有五點：（一）以主耶穌的觀點看問題；（二）時常默想主的愛爲我犧牲，他爲我死，我活著是死在他裡面。（林後四10）；（三）聽他的話，行他所行的；（四）我們生活靠聖靈的幫助；（五）我們活著是要榮耀神。以上幾點不容易做到，但可以盡力而爲。

第19節是我們的目標，所以我們務要追求和睦的事，與彼此建立德行的事。怎樣才能達到這目的呢？第21節無論是喫肉是喝酒，是甚麼別的事叫弟兄跌倒，一概不作纔好。這是捨己的律，教會是一個整體，肢體的生活和事奉都在一起。不論那一部門都會影響全體有三點

：(一)強壯的幫助軟弱的，高的俯就低的，要彼此接納。(二)更進一步要自我約束，恐怕我的自由成了別人的絆腳石。(三)不使他人受傷害。

最後才講第14節我憑著主耶穌確知深信，凡物本來沒有不潔淨的。惟獨人以爲不潔淨的，在他就不潔淨了。這一節與提前四4，5兩節類似，這是原則，有了這原則，是否就依本子辦事呢？不是的。

歷史的觀點

筆者在一一一期拙作「教學相助」中曾闡述過，我們讀古書的時候要有歷史的觀點，保羅寫書信給羅馬教會，是針對當日教會的情況。

新約聖經關乎舊約的事，可以看出有一個總的方向和目的，教人從舊約過渡到新約。使徒行傳十五章與本章在新約聖經中較爲明顯，有類似的主題。

教猶太人從猶太教過渡到基督教，換言之從舊約過渡到新約，是需要時間的。所以保羅循循善誘的，沒有責備，大前提是合一，要彼此接納和互相建立德行。

但對加拉太教會，他們是外邦人的教會，從聖靈入門反而靠肉體成全。倒行逆施，回到舊約那些規條，「謹守日子、月分、節期、年分」(加四10)。所以保羅責備他們無知。

結論

教會有困难，出了問題，多由於領袖不明

白神的心意。同時囿於過去自己的經驗，以爲那些是金科玉律，甚至有人不接納其他福音派的浸禮。

魏斯有寬廣的胸懷，不完全聽詔媚奉承的話。他反問翟璜，爲什麼？要他說出理由。而

翟璜委婉而又簡明的勸導，魏斯知錯能改而且對自己的臣僕敬重。魏國後來強大，成功不是偶然的。

我們作主的僕人能否樂意聽別人的聲音呢？求主幫助我們。



咖哩雞

／瑞心

用料：

- 1) 一隻雞約兩磅半至三磅
- 2) 咖哩粉三湯匙
- 3) 蔥頭仔十粒
- 4) 蒜頭三粒
- 5) 香茅兩條(約四吋長，拍裂留用)
- 6) 黃薑粉半茶匙(超級市場香料部可買到)
- 7) 紅辣椒粉一茶匙
- 8) 鹽兩茶匙
- 9) 糖兩茶匙
- 10) 脫脂牛奶一大杯

做法：

- 1) 雞斬件用一茶匙鹽及一茶匙咖哩粉拌勻醃片刻待用。
- 2) 攪爛蔥頭仔及蒜頭置於碗內加入黃薑粉、辣椒粉及兩湯匙咖哩粉，以少許牛奶攪成糊狀。
- 3) 爆香糊狀咖哩料及香茅。
- 4) 加入雞塊，慢火炒勻，至雞肉收縮，倒入牛奶，中火煮滾，加鹽及糖調味，煮至雞肉熟即成。

※註：如欲以馬鈴薯作配料，可於雞肉半熟時加入。