

宣教之旅

廣西短宣行蹤

蔡永常

(一) 揭開序幕

廣西壯族自治區(前稱廣西省)，位於廣東省的左鄰，人口四千六百萬，省會南寧市。省內種族多元化，計有漢、壯、瑤、苗、侗等十多個民族；漢人居半，壯族約佔三分之一。據說目前全省基督徒僅有五萬，是全國基督徒人口比例最少的省份之一。

境內地形呈盆地狀，丘陵起伏，河谷縱橫，全境石灰岩分佈遼闊，構成有名的岩溶地貌，奇峰挺拔，山水瑰麗，省內的桂林更享有「山水甲天下」之美譽。

教會差傳部，應廣西基督教協會會長余耀昆牧師之邀，定於去年六月十四至二十一日，派遣短宣隊前往訪問那邊的教會，全程八天，行程包括南寧市，與及山區的田東、德保和百色等教會。

六月十四日清晨，教會一行八人，包括四位同工，四位弟兄姊妹，齊集在元福堂同心祈禱後出發。我們先到廣州，轉乘國內航機直飛南寧，原定航程需時四十分鐘，不料航機到達

南寧上空遇上狂風雷暴，機師為安全計，轉飛湛江稍作停留，然後繼續飛目的地南寧市，當我們抵達南寧市區賓館時，已近黃昏時分了。

我們居停的邕江賓館，當地宗教局副局長一早已在那邊迎候，及後我們一同晚膳於賓館的餐廳，作為禮節上的拜訪，同時也揭開了我們在廣西短宣的序幕。

(二) 南寧事奉

經過首天晚上短宣隊員全體聚集交通，商討工作之分配與及為前面的事工禱告，並決定了頭尾四天集中在南寧市區工作，中間三天則分作三隊探訪山區的教會。在南寧市區裡，我們分作三方面的奉事：

書念樓培訓中心

廣西目前未有神學院設立，只有一個書念培訓中心，中心樓高六層，廣西基督教協會辦事處亦設立在其中，主持人是余耀昆牧師。余老牧師及師母早年(1960)畢業於梧州建道聖經學院，今年已屆七十四歲，行將退休，他在廣



食譜

靜

糯米糍

材料：

- 糯米粉 一磅
- 水 二又四分之三杯
- 糖 四分之三杯
- 紅豆沙 一罐
- 片粟粉 (Potato Starch) 一包
- 烤用之紙杯

作法：

- 將糯米粉、水及糖放在大碗(鉢)中慢慢攪勻。
 - 用耐火塑膠紙(保鮮膜)蓋住大碗，然後放微波爐內烤七至八分鐘。取出，用筷子和勻後再用紙蓋好，放微波爐內烤七分鐘。
 - 將片粟粉撒一層在大盤上。
 - 用湯匙舀取一湯匙之糯米糍放在片粟粉上。每個糯米糍應分開放，避免黏在一起。
 - 手指粘上片粟粉後取一個糯米糍捏成扁圓形，中間放一茶匙紅豆沙，然後作湯圓形之糯米糍，逐一放在烤用之紙杯內。待涼即可食。
- 註：
1. 大碗(鉢)可以放入微波爐者才能用。
2. 如有剩餘的糯米糍可放入冷凍箱內，吃前拿出來解凍後即可食。