

簡介以巴弗的「十字架的道路」

／黃潤岳

「以巴弗的生活，實在是一個奇妙的見證。神藉著他作孤島的明燈，光輝燦爛，可與過去的『暗室之后』，彼此輝映。」

——吳恩溥牧師

以巴弗原名吳維傳，在上海江灣中華神學院應屆畢業前數月（一九四九年二月），按學院規定，分配到上海守真堂實習傳道。上海解放後，主卻引領去擔任某中學的物理教師，學院當局認為他「變節」了。

一九五七年暑假，因結婚被批准而調到天津。那時正是反右鬥爭。他是第一批下放到農村勞動二年，又在工廠勞動二年。他便利用環境和機會，傳講福音真道。

一九六四年七月卅日，在天津被捕入獄。從此，開始了一場屬靈的爭戰。自始至終，不交代一句「罪行」，不牽連任何一位肢體，不認罪，不悔過，不接受專政機關所強迫進行的任何「犯罪本質改造」，尊主基督為聖。因此被判處無期徒刑。同時由妻子提出而離了婚。於是，他撇下了一切，背起自己的十字架，每天跟隨著主的腳蹤行。

就在監獄裡，他也是每飯不忘謝恩，而且要發出聲音來。爲了吃飯謝恩，他吃盡了苦頭。因爲他的堅忍不屈，掌權者甚至容許他作謝恩禱告，只要不發出聲來。他仍不妥協。



*「以巴弗」1987年9月定期禁食三個月之後所攝

受罰的人，可以提出申訴，獲得平反。兩年之後，法院因爲他「確實悔改」，發下了減刑裁定书。一般囚犯大都認爲從此脫離苦海，求之不得。

怎知這位吳弟兄竟向法院寫上訴書，聲明他在監獄中，一直都是堅持他的立場：不交代，不認罪、不悔改，不唸毛語錄，不唱革命歌，不寫改造日記，每飯謝恩……請法院實地瞭解，糾正錯誤。他並未「確實悔改」，拒絕出獄。法院可能有點啼笑皆非，只有置之不理。

以巴弗爲了堅持他的立場，自稱牆外的犯人，並且禁食抗議，每逢拜一拜四才吃飯。那是一九八七年六月間的事。幾個月之後，人也瘦了，血壓低了，脈搏慢了，連單車也不能騎了。海內外的親友，主內的弟兄姐妹，紛紛寫信去勸阻。甚至有長途跋涉，親往銀川去的。他的四哥維健是內子的堂姐夫，會將此情告我。我引述聖經的道理，勸他不可作此不必要的犧牲。他也引經據典，義正詞嚴，寫了封信，複印分發給我們。大家只有爲他禱告了。從此我一直和他保持通信聯絡。他常常夾附一些談經證道、闡明真理、駁斥異端、解答聖經疑難的複印文章，使我受益甚多。他用鋼筆正楷書寫，一筆不苟，好像排印出來的。

在漫長的廿三年中，他用血內之軀去抵擋魔鬼。承受了各種精神迫害、肉體刑罰和心靈折磨。他所背的十字架，是多麼沉重！他所走的十字架的道路，是多麼艱難險阻！

他眞行過了死蔭的幽谷，卻沒有遭害，因爲有主與他同在。在敵人面前，主爲他擺設筵席。他不忘謝恩，出聲禱告。

主的筵席，他卻要用肉體的苦痛來承受。由於他是重刑犯，一直關在寧夏銀川。一九七九年，當局的政策有了極大的改變，犯錯

感謝神的保守，他的健康逐漸復元。我乃喻為神蹟。他卻不以為然。

在他定期禁食廿八個月之後，來信附了一篇文章「得救的穩固與信徒得救後的警戒和努力」的問答分辯，對「一次得救，永遠得救」有深入而詳盡的解釋。我便託馬來西亞文橋出版社為他出版。書名「信心與得救」。我也將他的事蹟作了一個簡單的介紹，為了廣傳，免費贈閱。那是一九九〇年的事。

他的定期禁食而無損於健康，既然不是神蹟，最好是由他自己來說明。他便在一九九二年五月八日寫好了「為什麼我要堅持禁食？」

剛好九月初我有大陸之行。從北京坐了廿四小時火車到銀川去看他。他在我住的旅館裡陪我三天。凡是外地客人來到，他便不禁食。一天三餐，他比我吃得更多。我忽然想到我走之後，他又一週只有兩天吃飯。那日子怎麼過？

我和他連床共話。黎明前不約而同的起來，各自跪在床前禱告。他體瘦畏寒，多是全身縮在被子裡。禱告之後，他還要讀希臘文聖經。

我也會到他住處參觀。一室如斗，明窗淨几，書報資料，整齊有序。他每月有養老金六十一元人民幣。郵資和文章信件的複印，恐怕就要花去大半。常常有外地的主內肢體來探望交通，至於質疑困難的書信更多。他是澈底反對三自教會的。但他並不是盲目的反對，他寫了許多維護真道的文章。可惜不能印刷出版，只能複印流傳。

他今年快六十七歲了，定期禁食已有五六



*1992年9月攝於「以巴弗」的房間內。

年了。他說：這場仗仍得打下去。神也一直在保守他、帶領他、祝福他。他的身體非常健康，精神非常充沛，從來沒有生過病。他無時不被聖靈充滿，為主作美好的見證。

經過了恆切的禱告，「為什麼我要堅持禁食」的自述，已由他四哥在台灣出版，又將早已絕版的「信心與得救」一併印出，還附了幾張五彩相片，可以看出他禁食前後以及現在的眞面目。這本小冊名「十字架的道路」，仍舊免費贈閱。

本書不保留版權，歡迎其他書報雜誌自行轉載或影印。如欲為其他教會或團體索閱，請來信告知收件人名稱及地址，當即免費寄閱。通訊處如下：

台北市延吉街二四二巷一弄四號 吳維健
電話：(〇二)七〇二二八四六

溶在口中

／趙天成

簡速食譜



材料：

- 三分之四杯 牛油或植物油
- 半杯 細糖
- 半杯 茨粉(Corn starch)
- 一杯 麵粉
- 一茶匙 香精(Vanilla Extract)

作法：

把以上的材料混合，搓至球狀，一個一個的放在烤板上，以華氏三百到三百五十度，烤二十五分至三十分鐘左右即可。此餅的特徵是鬆化、可口。溶在口中，老少咸宜，不妨一試。