

# 略談三層天

鄭宗漢

凡心那得探神奇？死去靈魂將何之？

幸有耶穌親作證，金城可住好來斯。

關於聖經所說的三層天，根據聖經備典的解釋：「按猶太教人的說法，天分三層，第一層為地球四週的空氣，如世人所說露降自天，雲浮在天，風嘯於天的是。第二層就是日月星辰旋轉的所在，第三層乃上帝的坐位，天使的住所。」

關於三層天，衛斯理約翰作如下的解釋：「第三層天即在空氣層天及星辰天以上的上帝所住的所在。」解經家興利馬太解釋如下：「第三層天是神聖的天，是在有飛禽翱翔的空氣層天及點綴著光輝星辰的星辰天以上。」由此可見他們二人都不約而同地暗示第一層天是空氣層天，第二層天是有如海沙那麼多的星球的星辰天，第三層天是上帝所住的所在。由上面的解釋，我們可以知道物質的宇宙包括第一層天和第二層天和其中所帶有的物質。第三層天是上帝所住的靈界的天。物質的宇宙，亦即

第一和第二層天不能存在到永遠，就如以賽亞書六十五17，六十六22，彼得後書三10，13及啟示錄廿一1所說的物質的宇宙將要被廢去，然後上帝再造新天地以代替之。

關於第三層天，葛培理牧師有如下的解釋：「有些人對於天堂（即第三層天）的概念模糊不清，因為我們的經驗只限於地球和其上的東西。我們那能探測無窮的奧秘呢？一想到無窮，我們的腦子即刻受到了困惑和不解。我們所受的教育以及人類所獲得的資料都在攔阻人類去相信非試管所能證實的東西，在這探討外太空的時代，當我們對宇宙智識的增加極其迅速的時候，欲使人類能力有限的頭腦去了解無窮的永生，永生就成為一件絕對神秘的事又永遠是一件極大神秘的事，甚至保羅亦不能洞察永生的深奧，又不能描述天上前瞻的景況。他說：『如經上所說：神為愛他的人所豫備的，是眼睛未曾看見，耳朵未曾聽見，人心也未曾想到的。』

（林前二9）

話雖如此說，但根據劉翼凌先生所著《印度聖徒孫大信》，由孫大信的見證，我們可以確知實有第三層天的所在，該書說：「我們知道基督徒中在生時上過天堂（即第三層天）的頗有幾人，但次數都很少，不過只有一次或多到兩次三次而已。但孫大信上天堂的次數極多，每月約有七八次，平均每週差不多兩次。他自己說，這正如保羅的經驗，『或在身內，我不知道，或在身外，我也不知道。』第三層天上的人與物，不是用肉眼看的，乃是用靈眼看的。天上的人告訴孫大信，這對靈眼就是人永久離開世界離開肉體以後用的。在天上講話不用問答，你把思想放在我裏面，我把思想放在你裏面，就是交談了。天上的話不用學，馬上會講，如同嬰兒從胎中生下，雖然先前沒有呼吸過，也馬上自己會呼吸。天上的事也是這樣，本來不會的，一上去就會了。在天上想見誰，無論相隔多遠，一想就看見。因此他們常與主坐在一起，因為一想就見，常想就常見。在天堂他們有家有屋，是主所預備的。有一次孫大信在主面前，人叫他到自己的家中去，他說：『我不要去，在這裏與主同在多麼好。』人勉強他去，去了以後才發現那家非常的好，因為主在那裏。」

孫大信說：『人死了靈魂是不死的，他不是到遠方去了，而是開始一個新的生命，走入一個新的境界。像離母胎的嬰兒之走入新境界，開始新生命，而仍活著在原來的世界一



# 食譜

木圭

## 甜薯派

一、派皮

材料：

- 1. 麵粉 兩杯
- 2. 糖 六分之一杯
- 3. 牛油或人造奶油 兩塊或半磅
- 4. 壓碎乾果 四分之三杯(隨意)

作法：

- 1. 將所有材料混合均勻後，倒在 9 x 13 吋的盤內壓平。
- 2. 用華氏 350 度烤 15 至 20 分鐘。

樣。靈魂離了身體便走入一個好得多的靈魂世界裏。雖然他活著的世界仍然是原來的世界，母胎裏的嬰兒和身體的靈魂是一樣，對於未來的情況是無知的。嬰兒出了胎便不能見胎，靈魂離了體也不復能見他所自來的物質世界，除了某種特殊情形而外。物質世界是粗糙的，而靈魂所住的是包裹這粗糙的物質世界的靈的世界。好像嬰兒割斷了臍帶使斷了和母胎的關係

一樣，割斷了銀鍊(傳十二 6)，靈便斷了和體的關係。母胎之於嬰兒，身體之於靈魂，都是預備將來的地方。靈從體以至神便達到了他的歸宿。』

對於孫大信所說他在第三層天所見到的實況，我深信他是言出由衷，確實地把實情說出來，並非捏造的虛話，何以見得呢？理由是他所說的和主耶穌親口所說的，跟記載在路加

福音十六章，關於在天上的亞伯拉罕和陰間的財主交談之事的相吻合。而趙世光牧師曾說過：「以上耶穌所說的是一件實事，並不是一個比喻。」

以上所說關於三層天的事，只是我對這方面的學習所得一鱗半爪的智識而已。筆者不自揣剪陋，姑就所學習到的寫下來，尚望主內兄弟，不吝賜教。

## 二、派餡

材料：

- 1. 牛油或人造奶油 八大匙或四兩
- 2. 糖 四分之三杯
- 3. 蛋 兩個
- 4. 甜薯泥 兩杯
- 5. 蒸發奶 半杯
- 6. 香草精 一茶匙
- 7. 鹽 少許

作法：

- 1. 牛油及糖攪成乳脂狀後加入蛋拌勻。
- 2. 將甜薯泥漸次的加入(1)項中混合，然後加入蒸發奶，香草精及鹽攪勻。
- 3. 將拌好的派餡倒在派皮上。
- 4. 用華氏 350 度烤 30 至 35 分鐘，待涼後備用。

## 一、派面 (Topping)

材料：

- 1. 椰子牛奶 一罐(約 12 兩)
- 2. 糖 四大匙
- 3. 玉米粉 四大匙
- 4. 水 四分之三杯

作法：

- 1. 將糖，玉米粉及水混合均勻，然後和椰子牛奶拌勻。
  - 2. 用小火煮(1)項混合物，一邊煮一邊攪拌，使汁變濃。
  - 3. 待涼後倒在派餡上面，放入冰箱內使其凝固。
- 註：如甜薯是紫色的，成為棕色、紫色、白色好看的三層派。