

宗座禮儀聖事部

編號：320/17

關於舉行感恩祭所使用之麵餅和葡萄酒 致主教通函

1. 宗座禮儀聖事部，受聖父方濟各之委託，致函給各教區主教（以及法律上與之同等者），為提醒諸位，首要應為舉行主的晚餐（參：路 22:8, 13）妥善提供所需要的一切。主教是天主奧秘的首要分施者，在託付給他們的教會中，也是整個禮儀生活的督導人（moderator）、推動人（promoter）和監護人（guardian）（參：《天主教法典》835 條 1 項），便須對感恩祭所使用的餅和酒的品質，及其準備人員進行監督。茲援引現存的規定，並提供一些實用的指示。

2. 時至今日，通常而言，為舉行感恩祭所用的麵餅和葡萄酒都由一些修會團體負責製作。如今，這些材料也在超市、其他商店，甚至透過網路販賣。為了免除感恩聖事之質料的有效性受到質疑，本宗座禮儀聖事部建議各教長針對此相關問題作出指示，例如，以相應的證書確保感恩祭質料的可靠性。

教長有義務提醒司鐸，特別是堂區主任（parish priests）和教堂住持（rectors of churches），他們有責任查驗用於感恩祭之麵餅和葡萄酒的材料和供應者，是否合格。

此外，教長須給生產者提供有關感恩祭用麵餅和葡萄酒的規範（norms），並敦促他們要絕對遵守。

3. 《天主教法典》924 條和《羅馬彌撒經書總論》319-323 條有關感恩聖事之質料的規定，已經在本宗座禮儀聖事部所頒布的《救贖聖事》訓令（2004 年 3 月 25 日）中作過闡釋：

1) 「為舉行感恩聖祭所用的餅應為無酵餅，由純粹的小麥新近製成且沒有任何腐壞的危險。為此，若以其他材料，即使是穀物製成的餅，或混以過多非小麥的材料，而不再被認為是麥麵餅，皆不能作為舉行祭獻及聖體聖事用的有效質料。以其他材料攙入烘製聖祭用餅的材料中，如水果、糖或蜂蜜等，是嚴重的違規。顯然地，聖祭用餅不但應由信譽良好的人士製作，他們更該是技術熟練且使用合宜的器材。」（48 號）

2) 「為舉行感恩聖祭用的酒，該由葡萄釀成，並應是天然的、純正的、未腐壞的、不攙雜其他成分。……對舉行感恩祭用的酒，應謹慎留意，保持良好的品質：要小心勿讓酒質變酸。絕對禁止使用懷疑其可靠性和來源不詳的酒：因為教會對聖事有效性的必需條件要求確實無

疑。不許以任何藉口而採用任何其他飲料，因它們不能構成【成聖血】的有效質料。」(50 號)

4. 宗座信理部，在《致各主教團主席有關使用含有少量麩質 (gluten) (譯注：一種穀蛋白) 的麵餅和葡萄汁 (mustum) 作為感恩祭質料之通函》中 (2003 年 7 月 24 日，編號：89/78-17498)，針對那些因各種嚴重理由，而不能食用一般製作的麵餅或平常發酵的酒的人，作出了明確規定：

1) 「為舉行感恩祭，完全缺乏麩質 (gluten) 的祭餅是無效的質料。然而，缺少部分麩質的祭餅則是有效的質料，因為在這些質料中含有足以做成麵餅的麩質，而無需添加其他材料，以及使用改變麵餅本質 (nature) 的方法。」(A.1-2)

2) 「葡萄汁 (mustum)，即葡萄的汁液，無論是新鮮的，還是經由不改變其本質 (nature) 的程序而延緩發酵的 (例如在冷凍的情況下)，均為感恩祭的有效質料。」(A.3)

3) 「教長有權批准 (permission) 個別司鐸或平信徒，使用含少量麩質的麵餅或葡萄汁作為感恩聖事的質料。此批准 (permission) 可為長期的，直至促使獲得該批准的情形不復存在為止。」(C.1)

5. 此外，宗座信理部已裁定，由基因改造的麥麵和葡萄所製成的感恩聖事用的麵餅和葡萄酒，可以被視為有效的質料。(參：致宗座禮儀聖事部部長函，2013 年 12 月 9 日，編號：89/78-44897)

6. 那些製作感恩祭用之麵餅和葡萄酒的人，應懷有良知，明瞭他們的工作是指向感恩聖祭；這就要求他們心懷坦誠、負有責任心，並且具備能力勝任。

7. 教長們可在主教團的層面達成一致意見，制定具體指示，作為該守的一般規定。鑒於處境和情況複雜，例如對神聖事物日漸缺乏尊重，因而需要採取實際措施，由有關當局指定專人監察生產者，確保其供應的感恩聖事之質料是純正的，同時也要監察其恰當地分發與銷售。

建議如下，例如，主教團可以委託一個或多個修會，或其他有能力的單位，對本國或出口到其他國家的感恩祭用之麵餅和葡萄酒的生產、保存和銷售，進行必要的檢查；並建議在銷售之地也要對感恩祭用的麵餅和葡萄酒進行必要的檢查。

宗座禮儀聖事部，2017 年 6 月 15 日，基督聖體聖血節

部長：羅伯特·撒拉 樞機 (Robert Card. Sarah)

秘書長：阿塞·羅奇 總主教 (+ Arthur Roche)

天主教香港教區主教湯漢樞機准 2017 年 7 月 21 日