

感恩祭中的餅及酒

我們每個主日，甚至每日都會參與感恩聖祭，而感恩祭聖祭的高峰就是「領聖體聖事」¹。過往我們只聚焦在討論感恩祭的意義、聖體聖事的神學觀點，其實大家又有沒有注意感恩祭中使用的「餅」及「酒」教會也有嚴謹的製作規定。

宗座禮儀聖事部於2017年6月15日，基督聖體聖血節發出了《關於舉行感恩祭所使用之麵餅和葡萄酒致主教通函》提醒各教區應為舉行主的晚餐²妥善提供所需要的一切，特別指出感恩祭所使用的餅和酒的品質進行監督。

今日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，這些材料也可以在超市、其他商店，甚至透過網路售賣。為了免除感恩（聖體）聖事之質料的有效性受到質疑，宗座禮儀聖事部建議各教長針對此相關問題作出指示，以確保感恩祭質料的可靠性。

• 餅

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物質。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。³

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。⁴

1. 參閱《禮儀憲章》No.10

2. 參閱《聖經》路22：8, 13

3. 參閱《救贖聖事訓令》No.48

4. 參閱《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》，2003年7月24日，編號：89/78-17498，A1-2。

• 酒

為舉行感恩聖祭用的酒，該由葡萄釀成⁵，並應是天然的、純正的、未腐壞的、不攙雜其他成分。在舉行彌撒時，應把少許水加入酒內。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。對禁止使用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。不能以任何藉口而採用任何其他性質的飲料，因並不屬於【成聖血】的材料。⁶

「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。」⁷

另外，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。⁸希望透過以上的分享可以讓大家了解舉行感恩聖祭並不是一件隨便的事，由事前的準備、禮儀中的祈禱、各項禮儀行動也有特定的規範，這些規範最終目的是讓感恩聖祭（聖體聖事）有相稱的尊重。

主教座堂禮儀組

5. 台閱《聖經》路22：18

6. 參閱《救贖聖事訓令》No.50

7. 參閱參閱0《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》，2003年7月24日，編號：89/78-17498，A1-2。

8. 參閱《致宗座禮儀聖事部部長函》，2013年12月9日，編號：89/78-44897