علم حصول التخلل فان الخمير يترك حتى يصير حامضا ثم يجعل في دقيق اخر ويترك حتى
ينتفخ ثم يخبز فالملح مثلا اذا جعل في الخمر سرت فيه النجاسة فاذا تخلل به طهر مع ان اجزاء
الملح باقية على حالها وما استدلوا عليه من قول قاضي خان لا يطابق الدعوى لانه مخصص
بما لم يحصل فيه التخلل ويدل عليه الواو في قوله وخبز لانه للجمع من غير تعقيب ولا مهلة فكانه لما
عجن الدقيق بالخمر وخبز من غير تراخ لم يحصل التخلل وبقيت اثار النجاسة فيه وما نحن
فيه ليس كذلك فانه يمهل مدة حتى يتخمر ثم يخبز فلا يظهر فيه شيء من اثر النجاسة والتعجين
غير التخمير وما قالوا ان المراد بالخبز في قول قاضي خان هو ما يتخمر ويجعل فيه الملح فتحكم
وقول المحيط انه ليس لهذا حيلة انما هو في تطهيره بالغسل كما ذكره في اللحم فما نحن فيه ليس من
هذا القبيل قال في البحر الخبز الذي عجن بالخمر لا يطهر بالغسل ولو صب فيه الخل وذهب اثرها
يطهر وفي الدر المختار ولو عجن خبز بخمر صب فيه خل حتى يذهب اثرها فيطهر فظهر من هذا
ان الدقيق بعد تنجسه يصير طاهرا بتخلل ما فيه من اجزاء الخمر وقيد صب الخل اتفاقي بل لو ذر فيه
الملح او نحوه قبل الطبخ فتخلل يصير طاهرا وفي قاضي خان البصل اذا القي في الخمر ثم تخلل

الصحيح انه طاهر لان ما فيه من اجزاء الخمر صار خلا وفي الوجيز للسرخسي لا باس من تخليل
الخمر بان القي فيها خلا او ملحا او سمكا او بيضا او نقلها من الظل الى الشمس ومن الشمس الى الظل
حتى صار حامضا وقد روى البخاري تعليقا عن ابي الدرداء رضي الله عنه انه قال في المري
ذبح الخمر النينان والشمس قال العيني في شرحه هذا يدل على ان ابا الدرداء كان ممن يفتي
بجواز تخليل الخمر قال والمري يعمل بالشام يؤخذ الخمر فيجعل فيها الملح والسمك ويوضع
في الشمس فيتغير طعمه الى طعم المري قال وكان ابو الدرداء وجماعة من الصحابة ياكلون هذا
المري المعمول بالخمر ولا يرون به باسا انتهى وفي فتاوى قاضي خان لو القي في الخمر سمكا
وملحا واتخذ من ذلك مريا ذكر في الكتاب انه لا باس به اذا تحولت الخمر وصارت خلا الا ان ما تداخل
السمك من اجزاء الخمر صار خلا فيطهر السمك لانه سمك ابي بالخل وفي الوجيز للسرخسي
ولو طرح في الخمر سمك وملح فصار مريا فلا باس اذا تحولت من حال الخمرية انتهى هذا ما
ظهر لي من الكلام في هذا المرام وقد ذكروا في تلك اشياء استدلوا بها على حليتها ولما نعون
ردوا عليهم تركناها لوهنها والفتوى المذكورة محررة باللسان الفارسية وعليها

Copyright © King Saud University