

חולין פרק ח כל הבשר דף קיב

לצאת עשן מהבשר, ר' אשי חשש שמא יוצא עשן מהחתיכות התחתונות שקרובות לגחלים אבל מה שלמעלה עדיין נוטף דם ולכן אמר שצריך להניח שתי חתיכות של מלח בתוך הקערה מה שגורם למראה הדם לשקוע ולשומן לצוף ומעבירו לכלי אחר.

הממליח עופות או בשר בכלי שאין בו נקב אסורים באכילה משום שלאחר שהבשר גומר לפלוט ונשאר בתוך המלח עם הדם חוזר ובולע את הדם ונאסר, ולכן צריך למלוח בשר בכלי שיש בו נקב שכל הדם נוזל מיד ולא מספיק להיבלע בחזרה בתוך הבשר שכל זמן שהבשר עדיין פולט אינו בולע, המולח דגים יחד עם עופות נאסרים הדגים באכילה משום שעור הדגים רך ומסיימים לפלוט מהר כשהעופות עדיין מוציאים דם ובולעים הדגים מדם העופות, המולח בשר שחוטה עם בשר נבילה נאסר הבשר באכילה משום שיוצא ציר מבשר הנבילה שאסור מדאוריתא שכתוב "אלה הטמאים לכם" לרבות ציר, ואותו הציר נבלע במהירות בבשר למרות שהוא עדיין פולט דם.

ר' נחמן אמר שאסור להניח כלי פתוח שיש בו כותח (מאכל חלבי מלוח) ליד כלי פתוח שיש בו מלח שמא יפול מעט כותח למלח ולא ישים לב ויתן מהמלח עם הכותח לתוך קדירה של בשר, אבל אין חשש להניח כותח ליד חומץ משום שגם אם יפול מעט מהכותח לתוך החומץ היות והוא נוזל מתערבבים ואינו נותן טעם בחומץ.

בשר צונן שנפל לתוך כותח אינו נותן טעם בבשר ולמרות שהוא מלוח אין דינו כרותח משום שרק דבר מלוח ברמה שאינו נאכל נחשב לרותח, אבל אם נפל בשר צלוי לכותח היות ומתרכך בצלייה בולע מהכותח וצריך לקלוף אותו ואם יש בו סדקים בולע גם מתוכו ואסור, אם הוא מתובל מתרכך מאד וכולו אסור אפילו אם אין בו סדקים.

בשר שנצלה יוצא דמו ומה שנשאר בתוכו מותר באכילה, המניח בשר צלוי מעל כיכר לחם וחתכו בסכין במקום שהיה בו סימן אדום ונצרר בו דם ויצא ממנו משקה סמין בכמות שעברה כיכר לחם מצד לצד שמואל אמר שחוששים שעל ידי דוחק הסכין יצא דם ואסור והשליך את הלחם לכלבים, ר' הונא לא חשש שיוצא מבשר צלוי דם ונתן את הכיכר לשמשו לאכול אך הוא לא אכל משום שהיה איסטניס, רבא אכל כיכר לחם שחתכו עליו בשר ויצא עליו נוזל אדום וקרא לו 'יין הבשר'.

אנשים שרגילים להניח כלי מתחת לשיפוד בתנור בשביל לקלוט את השומן שנוטף ממנו שמואל אמר שאין להניח בתחילת הצליה שעדיין יוצא דם אלא ממתן שמפסיק מראה אדום שהוא מתי שמתחיל