



办好公共食堂的经验

中共貴州省委生活福利委员会办公室編

貴州人民出版社

PDF

办好公共食堂的经验

中共贵州省委生活福利委员会办公室编

貴州人民出版社

1960年4月·貴陽

办好公共食堂的经验

中共贵州省委生活福利

委员会办公室编

●

贵州人民出版社出版

(贵阳市延安中路8号)

(贵州省书刊出版业营业许可证出字第1号)

贵州省新华书店发行 各地新华书店经售

贵州人民印刷厂印刷

●

开本: 787×1092 $\frac{1}{16}$ 印张: 1 $\frac{1}{4}$ 字数: 29,200

1960年2月第1版

1960年2月第1次印刷

1960年4月第2次印刷

印数: 5,141—10,170册

统一书号: 3115·124 (1239)

定 价: (5)一角一分

序 言

目前我省已有公共食堂十四万零六百八十六个，百分之九十四的农户、百分之九十二的人口都参加了食堂。公共食堂的建立，在促进生产发展，改善人民生活方面，都起到了显著作用，它已閃射出了灿烂的光辉。改变了几千年遗留下来的一家一户一套鍋灶的个体生活方式，出现了崭新的集体化的面貌，比过去的单鍋独灶具有无比的优越性。所以公共食堂愈来愈为广大群众所欢迎。特别是由于公共食堂的建立，使我省二百二十二万多妇女从繁重的家务劳动中解放出来，参加了农业、畜牧业、副业、社办工业和集体福利事业等崇高的社会劳动。她们笑逐颜开，生气勃勃，成了农业战线上的一支生力军，并且有力地支援了工业建设。

为了广泛交流经验，使我省公共食堂办得更好，对促进生产、改善生活发挥更大的作用，“怎样办好公共食堂”这本小册子和大家见面了。

这本小册子的内容大致可以分为两个方面，前六篇侧重于介绍公共食堂经营管理方面的经验，后四篇侧重于介绍公共食堂计划用粮、节约用粮方面的经验。因为抓好了这两个方面，公共食堂就能日益巩固提高。

公共食堂在经营管理方面有哪些主要经验呢？这本小册子中的几篇文章告诉我们：

一、必须坚持政治挂帅，认真选择公共食堂的服务人员。因为具体为社员生活服务的，是食堂的管理人员和炊事人员，

所以，食堂的服務人員一定要經過民主選舉，挑選那些積極熱情、政治可靠、勤儉持家、無傳染病的人擔任。同時要注意提高他們的政治、業務水平。除了採取現場觀摩等方式外，還要有計劃地組織短期輪訓，使他們懂得一般的衛生常識和營養學。並應組織經常性的政治、業務學習，使他們明確生活為生產服務的道理，從而千方百計、勤勤懇懇地為社員生活服務。使每個人吃得飽、吃得好、吃得省，歡天喜地、干劲十足地搞好生產。

二、要建立或健全民主管理制度。办好公共食堂是群众自己的事，必須發動群众自己來管。首先要建立包括有各方面代表人物參加的食堂管理委員會，通過委員會的成員聯繫群众；征求群众的意見，集中群众的智慧，共同办好食堂。其次，要制訂各種管理制度、公約、規章，特別是財務制度。對糧食、現金的收支要作到分別立賬，日清月結，定期公布。使群众了解食堂的家底，該補的要補，該退的要退，做到手續清楚。對於社員來客以及老人、小孩、孕婦、產婦、病人的照顧，要擬訂必要的制度。對於因公請假和無故曠工等問題的处理，也要有明確的規定。既要計劃好、節約好，賬目清楚，杜絕貪污浪費現象，又要盡量方便群众，防止層次手續過於複雜；要使食堂各方面的工作，都逐步走向正規，有條不紊。

三、必須實現炊事機械化半機械化。實現炊事機械化半機械化，可以抽出大量的勞動力，支援生產戰綫；可以為改進食堂工作創造有利條件；可以大大減輕炊事人員的勞動強度，使他們有更多的時間學習政治和文化，參加文娛活動。因此，應當根據“自力更生，因陋就簡，先粗後精，土洋並舉”的方針，大膽地發明創造，改革炊具。對改革成功的工具，要迅速推廣。特別要抓緊對那些笨重的、花費勞力多的炊事用具的革

新工作。如人推磨、脚舂碓、肩担水、背背煤等，应迅速改用畜力、水力工具来代替。土自来水要大力提倡，普遍推广。那些行之有效又为群众欢迎的切片机、切丝机、送饭车、蒸饭柜、沼气灯、一灶多锅、人造煤球等等，也要有计划地逐步试验推广，不断改进提高。

四、公共食堂要有简易而舒适的场所。对公共食堂的灶房、餐厅、炊具等，应当本着勤俭办一切事业的精神，该兴建的兴建，该修补的修补，该购置的购置，并注意解决冬季取暖问题。

公共食堂在计划用粮、节约用粮方面有哪些主要经验呢？这本小册子中的几篇文章告诉我们，我省和全国其他各地一样，粮食年年在增产，生活逐步在提高。但是，城市和工业建设对于粮食的需要也大大增加了，这就要求我们认识到计划用粮、节约用粮的重大意义，把富日子当成穷日子过。俗语说“粒米蓄成籬，滴水滴成河”。有些人不注意节约，认为“一星半点算不了什么”，这种想法和做法都是错误的。因此，“在做好分配工作以后，还要把口粮管好、让大家吃好，这才算真正把社员的生活安排好了。管好、吃好，就是既要节约粮食，又要使社员吃得好、吃得饱。关键就在于实行计划用粮，和改进粮食加工、食用方法，提高出米（粉）率和出饭率”（见1959年12月5日人民日报社论）。

大力发展食堂养猪、种菜等副业生产，是节约粮食、改善社员生活不可缺少的物质条件。每个食堂都要喂几十头、几百头猪，力争由一人一头发展到一亩地一头；每个食堂要有一定数量——譬如说平均每人一分左右的蔬菜地，保证四季常青，一年不断青菜，平均每人每天有二斤以上的鲜菜。其他如喂鸡、喂鸭、养羊、养鱼等，也要因地制宜地大力发展。

我省各地办好公共食堂的經驗很多，这里只选編了其中的一小部分。这些經驗都是很好的。希望各地认真学习，把公共食堂办得更好。

中共貴州省委生活福利委员会办公室

1960年1月

目 录

序 言

沿河生产队办好公共食堂的经验.....	(1)
红光食堂愈办愈好飞跃前进.....	(6)
罗路生产队办好公共食堂的经验.....	(11)
中共小烏烧支部领导办好食堂的经验.....	(15)
水城县开展炊具改革的主要经验.....	(18)
教师食堂是怎样做到吃饱、吃好、吃省的.....	(20)
独山县以食堂为中心,开展节约用粮运动的经验.....	(25)
魚龙生产队食堂做好计划用粮、节约用粮的经验.....	(27)
金星生产队做好粮食管、用、节约工作的经验.....	(31)
濛头公社开展计划用粮、节约用粮的经验.....	(34)

沿河生产队办好公共食堂的經驗

綏阳县儒溪公社新和管理区沿河生产队共有十一个公共食堂，参加食堂的有一千二百三十五人。这些食堂都是在1958年6月分建立的。一年多来，由于加强了党的领导，实行了民主管理和坚持了“积极办好，自愿参加”的原则，社員吃得又飽、又好、又省、又卫生，社員們个个滿意，他們編了快板这样說：“公共食堂好，社員干劲高，棒棒打不散，台风刮不倒”。

他們办好食堂的經驗是：

加强党的领导 实行民主管理

加强党的具体领导，坚持政治挂帅，是正确贯彻“积极办好，自愿参加”，办好公共食堂的根本保证。一年多来，沿河党支部在抓好生产的同时，一贯地坚持了把管理食堂工作列为重要的議事日程，有领导、有计划、有步骤地一手抓生产，一手抓生活；除支部分片包干外，并派了八个党员和八个团员参加食堂的管理工作。他們經常研究和改进食堂工作，抓住重点，树立标兵食堂，开展紅旗竞赛，总结經驗，指导全队。发现哪个食堂办得好，就在哪里召开現場会，組織參觀。各食堂都民主选举了既大公无私又积极肯干的人担任食堂管理人員和炊事員，成立了五至七人的食堂管理委员会，負責食堂一切管理工作。并且以食堂管理委员会为主，由群众討論制定了食堂的各项制度，如“食堂規則”、“節約用粮公約”等等。因

此，使食堂的組織、制度日趨完善。管理委員會的人員，不但堅持了經常到社員家里去訪問，而且經常召開座談會、院壩會、田間會、談心會和在食堂內建立意見簿、開辟大字報鳴放園地等等，廣泛征求社員們的意見，及時改進食堂工作。如在舉辦初期，大家都吃一樣的飯菜，社員們提出對老人、病人和孕婦應給予照顧，食堂就根據大家的意見，專為老人、病人、孕婦增設小灶，把飯菜做得又軟又香。由於食堂的工作人員听取了大多數社員的意見。依靠群眾办好食堂，因此，食堂得到了絕大多數社員們擁護。

堅持“積極办好，自願參加”的方針， 不斷進行整頓提高

一年多來，沿河黨支部堅持了社會主義教育，提高了社員們的社會主義覺悟，克服了右傾情緒，依靠廣大的貧農、下中農及時擊退了地、富、反、壞的進攻和富裕農民的資本主義自發傾向，使食堂一次更比一次鞏固起來了。

他們一面加強食堂管理，積極办好，一面對各種不良傾向堅決鬥爭。並對社員進行社會主義教育，及時總結宣傳公共食堂的優越性，表揚愛護和办好公共食堂的好人好事。對於不利於公共食堂的言行，什麼時候發現，什麼時候就發動廣大積極要求办好食堂的貧農、下中農和廣大婦女群眾，向這些錯誤言行展開辯論；哪里有這些言行，就在哪里辯論。小組辯不透，大組來辯；大組辯不透，全隊來辯，使資本主義自發傾向無藏身之地，人人憤恨。如1959年夏季，聯營食堂上中農張國祥說食堂不好，企圖拆散食堂，回家自炊。黨支部立即召開了群眾大會，對張國祥的錯誤思想進行辯論，廣大群眾都說：公共食堂好，只有解決了大家的吃飯問題，生產才搞得走。張國祥想拆

散食堂，对大家不利。王平安說：“办不办公共食堂，就是要不要社会主义的問題。”通过辯論，正气上升，邪气下降，原来站在一旁观望的人，也改变了态度。坚决自炊的几戶富裕农民，一月之后，与参加食堂的同等劳力相比，工分約少一半，他們终于认輸了，又要求回到食堂来。这时为使大家受到教育，召开了一个群众会，叫张国祥等人介紹自己的思想转变过程。这些具体的活人活事对群众的启发教育很大，从而更加深了群众对公共食堂的認識。对于一些責任心不强，不积极办好食堂和存有严重右傾思想的人，也及时对他們进行了批判和教育，使食堂工作不断得到改进。

开展增产节约 坚持勤俭办食堂

办好食堂的目的，是为了提高社員們的生活水平，促进生产的发展。但对于提高社員們的生活，这个队里也产生了两种不同的主张。一种人认为：頓頓吃鸡吃肉，才算提高了生活；因而他們主张杀猪宰羊，大吃大喝，吃光了，喝完了，再找政府要。提出这个主张的是少数的富裕农民。如紅旗食堂富裕中农黃天菊說：“不多吃点，吃好一点，还談得上什么公共食堂的优越性呢？要节约，不如干脆拉开各家自己煮”（据了解，他家藏有三百多斤粮食）。另一种人则认为：在节约的原則下，保証社員吃饱、吃好吃省，逐步增加蔬菜和肉食，因而他們主张精打細算，勤俭节约，做到瞻前顧后，細水长流，使群众生活逐步提高。提出这种主张的是占90%以上的貧农和下中农。如胜利食堂貧农梁行品說：“要听上級的話，从甑子口上节约起来，富日子要当穷日子过”。党支部领导群众坚决批判了前一种主张，执行了后一种意見。因此，他們一开始就注意了增产节约，特别是对节约用粮更加重視，因此取得了很大的成績。

貫徹執行了“依人定量，分配到戶，憑票吃飯，節約歸己”的指示，實行了憑票吃飯。其具體做法是：每月按定量發給社員飯票，每五天一結算，十天一公布，標明誰節約多少糧食。對於節約下來的糧食，社員願意自己保管的，憑票領取；願意交食堂保管的，食堂代為保管。這樣，僅兩個月全隊就節約了六千多斤糧食，其中有四千多斤由社員們領回自己保存，有兩千多斤由食堂代為保管。

由於他們注意了勤儉節約，做到了瞻前顧後，細水長流，所以一年多來沒有鬧過“糧荒”，農忙時不但糧食不緊張，反而能夠多吃一點。並且在1959年可節約三萬九千七百斤糧食。

搞好食堂副業 改善社員生活

沿河生產隊的各個食堂都大量種植了蔬菜 and 飼喂了生豬。全隊共安排了五十個半勞動力負責食堂服務工作，根據各人的特長，進行了適當的分工，固定了養豬和種菜的专业人員。從1958年冬天以來，各食堂共種了六百一十五畝蔬菜（有五百畝是套作、間作），到1959年11月，全隊收的蔬菜，除供給社員們吃了一百四十三萬四千九百多斤（平均每人每天五斤多）外，還大量供應了市場需要。單這筆收入平均每戶就分得十五元。在喂豬方面，除出售一百五十頭肥豬外，社員們還吃了二千六百多斤肉。養雞、養鴨等副業在各食堂也得到了相應的發展。另外，各食堂還經營了打草鞋的副業，不但供應了社員們穿的草鞋，還收入了八百五十多元，支付了各食堂的一切費用和鹽巴錢。由於各食堂抓住了副業生產，開展了多種經營，從而增加了積累，節約了糧食，改善了社員的生活水平。

同時，由於各食堂的服務人員經常開諸葛亮會，研究煮飯烹調技術，並且廣集群眾意見，開展人人獻計獻策，全隊創造

和改进了八十多种煮飯做菜的新方法。如把老四季豆壳壳晒干磨成面做糕吃，不但节约了粮食，而且味美可口；把蓮花白的脚叶用开水烫过一道，再用凉水漂几道，榨去苦水，蒸熟和飯吃，也很可口。其他如用蓮花白可炒出七样菜，用蘿蔔可做出十二种不同的飯菜等等，他們做出的飯菜，都是質高味美的好菜飯。

公共食堂无限好

一年多来，沿河生产队的社員們从亲身的體驗中認識到了人民公社的无比优越性，他們总结了公共食堂有許多好处，其中主要的有以下几点：

1. 解放了农村生产力，使广大妇女摆脱了繁瑣的家务劳动。在办食堂前，全队經常出工的只有三百五十二人，办食堂后增加到五百一十八人。往年要一个半月才能点完全队的包谷，办食堂后，1959年只用了二十八天就点完了。从而促进了生产的飞跃发展，获得了农业大丰收。1959年全队八百五十九亩水稻，共收稻谷一百一十一万六千七百零八斤，平均亩产一千三百斤，比1958年增产一点五倍。

2. 解决了几千年来压在人們两肩的每日開門“七件事”（柴、米、油、盐、酱、醋、茶）的生活重担，迅速提高了社員們的生活水平。办了食堂后，社員們不必再考虑家务問題了，他們出工积极，既搞了社里的生产，又增加了自己的收入，連过去的超支戶，也都成了存款戶。

3. 公共食堂是最好的社会保險。老、弱、残、废、嫠、寡、孤、独以及病人、孕妇，都得到了食堂的很好照顧。联营食堂八十多岁的五保戶蔣本田，現在不但不愁吃不愁穿，还受到特別照顧，食堂每頓都单独做淨白米飯給他吃。他感动地

說：“共产党和毛主席的大恩大德我永远也忘不了，沒有他老人家，我这副老骨头早不知去向了。”

中共遵义地委办公室

1959年11月14日

紅光食堂愈办愈好飞跃前进

正安县土坪公社乐俭管理区联山生产队紅光生产小队的紅光食堂，是在1958年7月建立起来的。经过一年多的整顿、提高，已走上了健全发展的道路，实现了“十二化”，即：五糧分仓保管、用粮节约计划化，粮食加工畜力、水力化、蔬菜种植多样化、自来水化、飯菜多样化、食堂管理民主化、财务制度健全化……等等。由于在食堂吃饭比在家吃得飽、吃得好、吃得省，而且又方便又卫生，社員非常滿意，全队一百三十三人都在食堂吃饭。这个食堂已从农忙食堂的形式发展提高为常年固定的公共食堂了。工作做的很出色，是全县公共食堂的一面光辉旗帜。

由于食堂办得好，彻底解放了广大妇女劳力，解除广大貧农下中农終年愁吃愁喝的生活重担。他們滿心欢快地进行劳动，促进了农业生产的大跃进。在1958年大丰收的基础上，該队在1959年又获得了大丰收。各項总产值增长66.3%，粮食增产64.5%，亩产一千零六十二斤，全面大大超包产，获大队奖金五百多元。队长赵举尧說得对：要不是人民公社和公共食堂，在今年大旱年头哪会有这么好的收成啊！

生产大丰收，百分之百的社員增加了收入。食堂替农民当

好了家，生活大有改善，越过越好。全小队除完成征购任务，留足口粮、种子、饲料外，每人还有一百五十斤的储备粮。达到了户户有储备粮，家家有余钱存款。过去年年贷款的贫农赵成安，1959年来了个大翻身，整整存了五十元。

生产大跃进大丰收，生活越过越幸福，事实教育、启发了广大群众，进一步提高了他们的社会主义觉悟和集体主义思想。社员们更加热爱公社，更加热爱食堂，在生产中个个干劲冲天，到处都是一片建设的热潮；到处都是愉快的笑声和自豪的歌声。他们唱道：

“唱食堂来夸食堂	红光食堂放光芒
食堂生活办得好	男男女女干劲高
各项生产大跃进	丰收粮食堆满仓
支援国家工业化	幸福生活乐洋洋
公共食堂好得很	温暖胜过亲爹娘
哪个黑心敢破坏	坚决斗争消灭它（指坏思想）
幸福来自党领导	感谢毛主席的好主张”

红光食堂经过短短一年多的时间，就能办得这样好，主要是有力的抓住了以下几项工作，

高举总路线的红旗，保卫公共食堂

公共食堂是在总路线光辉照耀下新生的一株幼苗，一切反对总路线，反对大跃进的人，必然反对它，而且企图乘它在幼苗时期，搞垮它。红光食堂是在与资本主义思想的斗争中，愈斗争愈坚强，愈斗争愈巩固起来的。领导这个食堂的联山党支部，高举着总路线的红旗，领导广大群众，特别是贫农、下中农团结一致，向破坏食堂的各种活动进行了坚决的斗争。食堂创办不久，混进食堂的不法地主徐光英、王东，就制造谣言进行

破坏。党支部及时发动群众，查明了事实，彻底斗倒了不法地主，并将他从炊事員中清洗出去。同时，組織群众开展“食堂好不好？生活有沒有改善？需不需要節約”的鳴放辯論，广大群众，特别是貧农、下中农，列举大量的事实証明公共食堂好得很，生活大大有改善。粗粮細粮兼吃，細水长流是正确的。狠狠的批判了富裕农民反社会主义的思想，揭穿了他們企图搞垮食堂的恶毒阴谋，广大群众的思想覺悟也进一步提高了。1959年5月，赵銀安等六戶富裕农民坚决要退出食堂，并公开提出要解散食堂。支部又領導群众大鳴大放辯論，在充分总结食堂优越性的基础上，大多数人一致認为要坚决把食堂办下去，并且要把食堂办得更好。結果，这六戶已退出食堂的富裕农民，不到两个月，又拿着大紅紙的申請书向群众賠礼認錯，請求回到食堂里来了。

健全組織制度，实行民主管理，方便羣众，促进生产

公共食堂关系着每一个人生活中最主要的吃飯問題，群众非常关心。只要認真貫徹群众路綫，就能逐步把食堂办好。既方便群众，又有利生产，紅光食堂經過第一次整頓，清洗了地主分子，撤換了有严重資本主义思想的富裕农民，民主选举积极能干、热心食堂工作、大公无私的人担任食堂工作，成立食堂管理委員會，委員赵举尧任堂长（編者按：称堂长不如称主任委員），貧农积极分子赵进良任事务长，团员徐文真等二人为炊事員。由于充实了领导骨干，食堂面貌煥然一新。食堂管理委員會民主地制定了粮食節約公約，食堂卫生公約，食堂服务公約，財務制度等規章制度。十天开一次食堂管理委員會和社員大会，討論研究食堂工作，并建立鳴放园地、意見簿，以及通过管理人員平时訪問等方式，广泛征求意见改进工作。財務賬

目十天一公布，一月一結賬。紅光食堂由于做到樣樣有制度，做事有准繩，人人參加管理，因而工作進步很快。開辦時期是一堂一灶，現在改為一堂多灶，給病人煮稀飯、炒小菜、弄蔬菜，給老人煮稀飯軟飯；也允許病人、老人稱糧食回家去煮，并多給細糧加以照顧。產婦除按口糧標準全發細糧外，并補助五斤細糧。對社員的親友來客，食堂幫助接待。對殘廢人，送菜送飯，一視同仁。有特殊情況耽誤，隨到隨吃，保證飯熱菜香。食堂不僅管吃飯，還管社員的開水、洗臉水、洗腳水的供應。在冬天吃飯和晚上開會，都有火盆烤火取暖。農忙季節炊事員將飯菜送到工地，保證社員休息好，提高工效，加快生產速度。平時分戶打菜稱飯，一家人歡樂團聚吃團圓飯。群眾非常方便、非常滿意。七十二歲的孤老人周老三說：“食堂照顧我比爹娘還好。”貧農婦女彭碧先說：“食堂啥事都辦得很周到，我們真解放了。”瞎子劉家學特別激動，他說：“我雙目不明的瞎子，也能过上這樣幸福的生活，真托食堂的福，這是共產黨、毛主席的大恩大德。”

勤儉辦食堂，狠抓計劃用糧、節約用糧

興辦一個百多人的食堂，炊事用具和食用器具，需要量很大，如果集體購買，花錢很多，必將影響生產投資。紅光食堂本着勤儉辦食堂的原則，眼睛向下，面向群眾，動員群眾自力更生，廚房餐椅、鍋灶瓢勺、桶櫃盆鉢、桌椅板凳都由食堂向社員借用，損壞照價賠償。碗筷自帶自用。這樣只購買一小部分家具，食堂就辦起來了。不僅花錢少，而且辦得好。

糧食是辦好食堂的主要物質基礎。紅光食堂根據計劃用糧、節約用糧的原則，狠狠地抓緊了糧食“收、管、吃”的工作，採用“依人定量，分配到戶，憑票吃飯，節約歸己”的辦