



人民公社小丛书

# 人民公社怎样积极 办好公共食堂

中华人民共和国全国妇女  
联合会宣传教育部 編著

农业出版社

人民公社小丛书

# 人民公社怎样积极办好公共食堂

中华人民共和国全国妇女  
联合会宣传教育部编著

农业出版社

人民公社小丛书  
**人民公社怎样积极办好公共食堂**

中华人民共和国全国妇女  
联合会宣传部编著

农业出版社出版

(北京西总布胡同7号)

北京市书刊出版业营业许可证出字第106号

新华书店科技发行所发行 各地新华书店经售

中国科学院印刷厂印刷

787×1092毫米1/32 • 1 $\frac{1}{8}$ 印张 • 23,900字

1959年7月第1版

1960年3月第2版北京第1次印刷

印数: 00,001—12,250 定价: (7)0.11元

统一书号: 4144.99 60.3. 京型

## 前 言

在农村人民公社化运动高潮中，全国各地涌现了数以百万计的公共食堂，受到了几亿农民的热烈欢迎和赞扬。办好农村公共食堂，是我国几亿农民多年来的愿望。它关系到公社全体社员的生活，关系到发展生产、巩固公社，关系到妇女的彻底解放，总之它是关系到我国社会主义建设的大事。因此，办好公共食堂是每一个人民公社的一项重要工作。

党中央和毛主席对农民群众大量举办公共食堂是热烈支持的。在党的八届六中全会“关于人民公社若干问题的决议”中指出：“要办好公共食堂。要保证所有的社员吃得饱、吃得好、吃得干净卫生，并且适合民族习惯和地方习惯。”1959年夏季，党中央又强调提出：对公社公共食堂必须采取积极办好，自愿参加的原则，坚持以积极办好，来吸引群众参加，不能放任自流。

各地人民公社根据党中央的历次指示和党的八届八中全会决议的精神，都积极整顿和发展了公共食堂，公共食堂越办越好了。事实早已驳倒了帝国主义者和一切反动分子对农村公共食堂的污蔑，驳倒了右倾机会主义分子看到某些食堂暂时的缺点，就指手划脚地多方非难公共食堂的谬论。

各地人民公社在举办与发展公共食堂方面都创造了很多经验。这本小册子根据党中央指示的精神，结合各地经验，对怎样办好公共食堂的一些问题作了比较通俗的介绍和说明，供广大

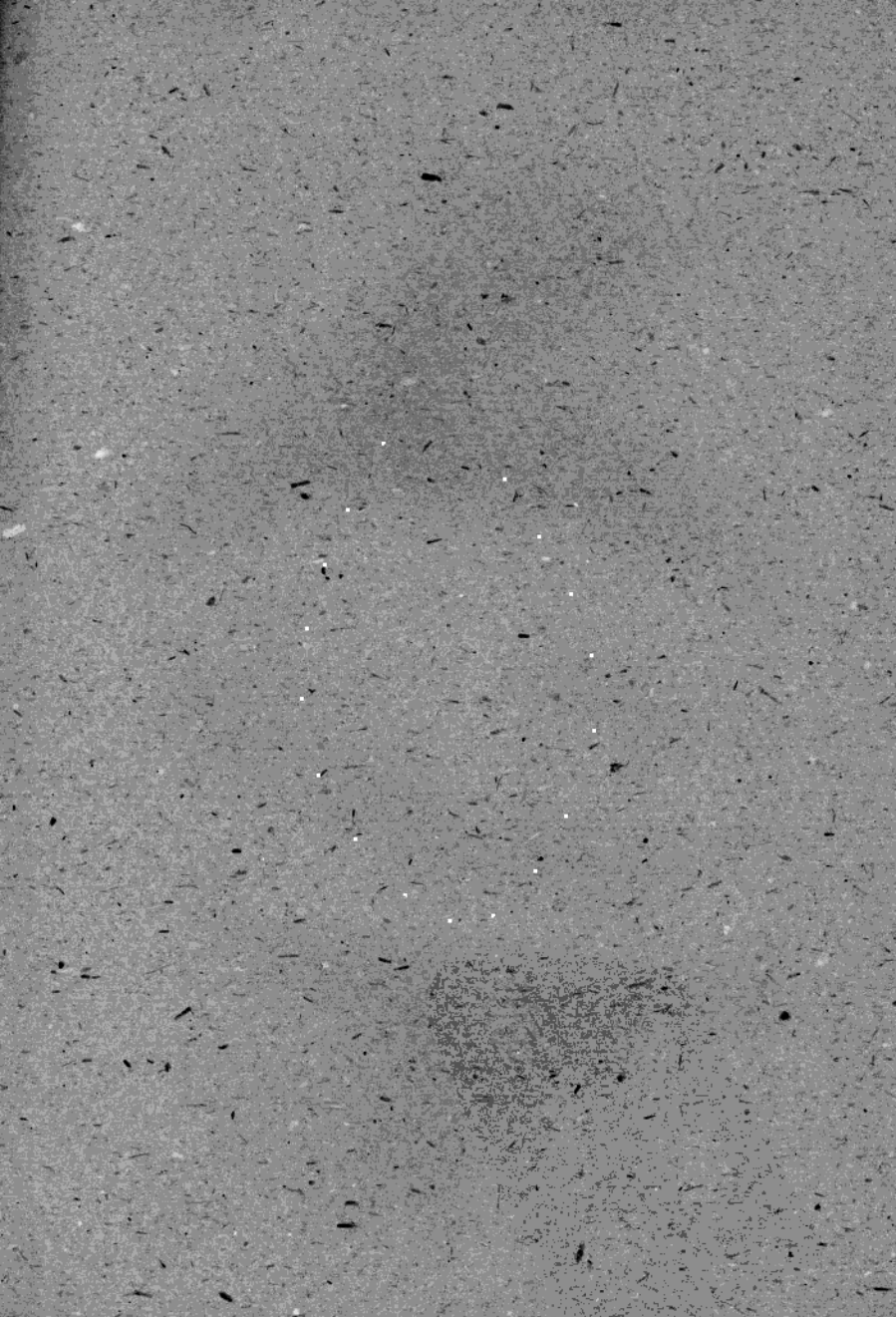
公社干部和食堂工作人员参考。限于水平，难免有不妥之处，热情地欢迎读者给予指正。

作者

1959年10月

## 目 录

|                      |    |
|----------------------|----|
| 一、一定要办好公共食堂.....     | 7  |
| 二、办好公共食堂的标准.....     | 12 |
| (一) 吃得饱、吃得好.....     | 12 |
| (二) 吃得节省.....        | 13 |
| (三) 吃得干净卫生.....      | 14 |
| (四) 方便群众.....        | 15 |
| 三、怎样办好公共食堂.....      | 17 |
| (一) 慎重地挑选食堂工作人员..... | 17 |
| (二) 实行民主管理.....      | 20 |
| (三) 贯彻勤俭原则.....      | 24 |
| (四) 食堂的规模要适当.....    | 27 |
| (五) 实行炊事改革.....      | 28 |
| 四、依靠党委政治挂帅.....      | 31 |



## 一、一定要办好公共食堂

我国广大农民，在生活中素来就有互助的习惯，他们在农忙季节，常常很自然地组织亲邻相帮，互助煮饭，互助带孩子等等。土改以后，接着掀起了劳动互助运动，为了适应集体生产的需要，有一些农民就实行过合伙做饭，集体吃饭，这是公共食堂的萌芽。农业合作社建立以后，特别是成立高级社以后，生产集体化规模扩大了，集体生产和分散吃饭的矛盾更加尖锐了，为了解决这一矛盾，许多农业社就办起了农忙食堂，这对农忙时期集中力量抢种抢收起了很好的作用。1958年，在党的“鼓足干劲、力争上游、多快好省地建设社会主义总路线”的光辉照耀下，全国人民个个干劲冲天，谁都想在社会主义建设中多贡献一分力量；同时，由于工农业生产和各方面大跃进，要求有更多的劳动力投入生产建设，这就需把占人口半数的妇女劳动力从家务的牵累中解放出来，使她们俐手俐脚地全力参加社会生产；特别是人民公社化以后，生产更加集中，生产的规模更加扩大，这样大规模的集体生产，更需要有一个统一行动的劳动队伍，象天工厂一样，按时上工，行动一致，调动起来灵活方便。在这种情况下，如果还按各家各户分散煮饭，分散带孩子，就会你早我晚，你拖着孩子，我拖着大堆家务，难以统一行动，难以进行大规模的集体生产。于是，广大农民纷纷要求把生活组织起来，由人民公社统一安排。人民公社又大又公，有力量大规模举办各种生活福利事业，党和毛主席就把群众的要求集中起来，大力提倡举办和办好

集体生活福利事业。党和毛主席的倡导，立即得到全国各地农村人民的热烈响应。男男女女，纷纷上食堂吃饭，纷纷把孩子送进托儿所、幼儿园，缝补组、妇产院也普遍地建立起来了。

公共食堂是集体生活中最重要的一项福利事业。现在，全国农村的公共食堂已普遍组织起来，仅河南一省就有32万个公共食堂，参加食堂的人数占农村总人口的99%。由于粮食增产，很多人民公社又实行了吃饭不花钱的制度，广大农民从此再也没有愁三餐，也再没有忙三餐的问题了。这实在是广大农民几千年来所盼望的天大喜事！自从贯彻了积极办好，自愿参加的原则，执行了粮食分配到户，各人自愿参加，口粮依人定量，节约全部归己等具体措施后，更加受到了广大群众的热烈拥护。现在各地公社公共食堂更加巩固起来了。

人民公社的公共食堂，已经显示了很大的好处：

第一，解放了劳动力，特别是解放了妇女劳动力，做到节省劳力有利生产。在过去分散起伏的时候，无论男女，都要花很大的精力来盘算家庭生活，买这样，愁那样。因为各家吃饭的时间不齐，上工时你等我，我等你，耽误生产；妇女更是被三顿饭牵扯着，生产、煮饭两头串，很是劳累，还得退出工、早收工，一天做不了多少工分，经常还要吃冷饭。成立了公共食堂，男男女女，早出晚归，劳动回来就有饭吃，劳动的时间大大增多了，学习和社会活动也增多了，休息的时间也增多了。他们说：“从前吃饭大家忙，现在吃饭喜洋洋。天亮起来去劳动，收工回来进食堂。摆起碗筷就吃饭，收起碗筷当学堂。”妇女们更加高兴，她们说：“过去妇女守三台，锅台炕台和磨台，柴米油盐酱醋菜，忙得整天头不抬，自从办起食堂来，嫂子大娘笑开颜，生产建设干的欢，劳动战线添人才。”山西五寨县火箭人民公社东寨生产队，1958年9月成立了食堂以后，全队86个女劳力在10月份就做了2,600多个劳动

日，比1957年10月份多做了1,000个劳动日；全队94个男劳动力每人每天平均也增加了劳动時間一个半小时。按一年11个月劳动時間計算，男女合起来就要增加15,000多个劳动日。可見，举办公共食堂，是解放劳动力、解决劳力不足的一项十分重要的措施。那些認為公共食堂是多占用了劳动力的右傾观点是絲毫沒有根据的。

第二，节省粮食和燃料，改善了社員生活。俗話說：“灶多費柴，鍋多費米。”公共食堂，一口鍋灶煮几十人或百来人的飯菜，省米又省柴，可以保証改善社員們的生活。据河南省遂平等16个县46个公共食堂1959年4月份的統計，平均每人每月消費粮食36斤(其中包括薯类5.5斤)，菜20斤，全月伙食費合計4元多一点。这个水平和当地过去同一时期(4月份是青黃不接时期)比較起来，显然有了很大的提高。社員們最滿意的是：办了食堂以后，生活穩定了。他們說：“在青黃不接的时候，每天能吃一斤粮食，又是白饅又是菜，从前想也不敢想。”这些事实說明，公共食堂对改善农民生活起了很大的作用，而且它将繼續起着更大的作用。

的确，在初办时，有些食堂因为缺乏經營管理經驗，曾經多吃了一些粮食和副食品，多用了一些燃料，这是难免的。在整社过程中，各地人民公社都采取了各种具体措施，建立了必要的制度，这种浪費現在已經消除了。現在，各地公共食堂都注意了經濟核算，按照农忙、农闲、过年、过节等不同情况，有計劃地使用粮食、副食品和燃料。公共食堂已越办越好，群众也越来越滿意。

第三，增强了集体主义思想。过去小鍋小灶的时候，家家户户生活的好坏，还是各家自己的事，每个人首先看到的和盘算的也多半是自己小家的利益；当集体利益和个人利益发生矛盾的

时候，也就免不了更多的考虑个人的得失，而牺牲集体的利益。实行集体吃饭后，家家户户吃的好坏，直接和集体有关，每个人要想过好日子，首先要考虑集体生产的发展。因此，大家就更加关心集体事业了，劳动也更加自觉了。他们说：“吃饭不花钱使自己放下一件心事，但又提起一件心事。”放下的是从此不再愁吃了；提起的是如何多为集体贡献力量。那些劳动得好的人更加受到群众的尊敬，因为他们为集体贡献得多，有的偷懒的人吃起来也越来越感到惭愧，在大家督促下，逐渐变得勤劳起来。大家相互鼓励、相互督促、相互帮助也更加自觉了。

第四，进一步密切了干群关系。干部和社员在一锅吃饭，做到同吃同住同劳动，就能及时了解社员群众的生产、思想和生活情况，发现问题，可以及时解决，使干部和群众更能打成一片。

第五，家庭邻里关系更加和睦团结了。在过去，因为吃饭问题，夫妻之间为了煮饭早了晚了，或少这样、缺那样，免不了争吵；婆媳、妯娌、姑嫂之间为了煮饭吃饭，免不了闹别扭；邻里之间，为争碾推磨、拾柴烧火、锅盆瓢勺、孩子争吃等也常有不和。同时，妇女因为被家务牵累，不能和男子一样下地劳动，经济上得不到彻底的解放。公共食堂成立后，为做饭吃饭引起的争吵很少有了。家庭邻里关系更加和睦了。公共食堂不但不排斥家庭生活；而且带给农民家庭更大的幸福。入了食堂，一家人仍然可以聚在食堂里一桌吃饭，也可以打回家里一桌吃饭。妇女从家庭小圈子中解放出来，和男子一样地参加生产，一样地领取工资，她们在家庭中的地位也得到提高；孤寡老年人有了敬老院，再也不用愁晚年的生活问题。公共食堂对于老年和小孩还带有集体福利和社会保险的性质。总之，男男女女，老老少少都从封建家长制的束缚下彻底解放出来，心胸更开朗，精神更振作，思想更加一致了。夫妻挑战，父子竞赛，母女争先，妯娌比武越来越

多，夫妻、父母、子女的关系更加亲密，家庭生活变得更加民主和睦了。

公共食堂还有其他许多好处。比如：粮菜集中，容易调剂饭菜花样，吃饭有定时，吃的是热饭，还吃的新鲜，能增进身体健康；集体煮饭有条件实行炊具改革，逐步实现机械化半机械化，以提高食堂工作效率，减轻劳动强度，缩短劳动时间等。

公共食堂既然有这样多的好处，怪不得人人要求办好食堂，并要求巩固它和提高它的质量，使食堂的优越性更加充分表现出来。

人民公社是人民生产的组织者，又是人民生活的组织者，每个人为公社这个大家庭劳动，每个人又依靠公社这个大家庭过日子。所以说，人民公社既要搞好大家的生产，又要搞好大家的生活，要两条腿走路。只注意生活，不注意生产，那当然是无法搞好生活。因为生产没搞好，收的粮食、棉花很少，拿什么东西来供大家吃穿呢？所以，要搞好大家的生活，首先就要搞好集体的生产；但是，只注意生产，不注意生活，同样也不能搞好生产。因为生产的目的是为了生活，光顾生产，不顾大伙生活，食堂搞得很坏，还不如在家里吃得好，那么，就会影响大家对集体生产的情绪，同时，还会进一步影响到人民公社的巩固。可见，办好公共食堂，绝不是一个小的问题，而是一个很大很重要的问题。它关系到五亿农民最切身的利益，关系五亿农民社会主义建设热情，关系人民公社的巩固。毛主席早在第一次国内革命战争时期就指出，要关心和解决群众的生活问题，盐的问题，米的问题，房子的問題，衣服的問題，生孩子的問題。为什么要这样做呢？毛主席說：“要得到群众的拥护么？要群众拿出他们的全力放到战线上去么？那末，就得真心实意地为群众谋利益，解决群众的生产和生活問題。”現在，我們不是要群众拿出他們的全力放到生产上

去嗎？那么，就得組織好群众的生活，包括要办好公共食堂，努力作到既吃得飽又吃得好。我們每一个公社干部，每一个积极分子，特别是管食堂工作的干部和食堂工作人員，都要关心公共食堂的工作，努力把它办好。也只有办好了公共食堂，才能吸引广大群众自覺自願地参加集体吃飯，乐意到食堂吃飯，公共食堂也才能进一步得到巩固。

## 二、办好公共食堂的标准

办好公共食堂的标准就是：用同样数量的粮食、油盐、蔬菜，使社員比在家做飯时吃得飽、吃得好、吃得节省、吃得干淨卫生，并且适合民族习惯和地方习惯，使社員感到方便滿意。

### （一）吃得飽、吃得好

公共食堂，应当按照公社依人定量的标准，保証人人吃得飽飯。不管是飯量大的或飯量小的，勞力强的或勞力弱的，男女老少，都能吃得飽。

要使大家吃得飽、吃得好，食堂应注意經濟核算和物資的綜合利用，按照农忙农閑、冷天热天、过年过节的不同需要，有計劃地使用粮食、副食和燃料。特别是粮食更要有計劃的搭配，保証天天頓頓都够吃，不要先松后緊，先細后粗，先干后稀，到月底不够吃，在做飯时，要煮得熟，吃得热，生飯冷飯都不能讓大家吃得飽吃好。

要使大家吃得飽，还要保証有一定分量的菜吃。蔬菜上市的季节，可多吃新鮮蔬菜，并且儲备些干菜、咸菜等，以便在蔬菜缺乏的季节，也有咸菜、干菜和豆腐、豆芽等菜吃。

要使大家吃得飽吃好，还要講究飯菜的花样，講究营养，不要

老是一个样。比如粗粮細作，細粮精作，荤素配搭，咸淡可口，新鲜有味，人人爱吃。逢年过节，还可吃些好的，以改善生活。

有人說：“过去‘糠菜半年粮’的日月都熬过去了，現在有了飽飯吃，还要講究吃好，未免要求太高了！”有的人說：“食堂又不是飯館，肉菜供应有限量，哪能調剂出許多花样来。”这是不正确的。的确，农村現在的生活，同过去“糠菜半年粮”的时代比較，是大大提高了；但是，如果同将来幸福美好的生活比較，那还差得很远。在吃飯有了保証的基础上，把飯菜搞得更好一些，花样調剂的更新鮮好吃，这本是提高人民生活水平最起码的要求，怎能說要求过高呢？再說，飯菜做得有营养、好吃，并不是要頓頓大米、白面，天天鷄魚酒肉，那当然是办不到的，超过生产水平，超过定量标准来談吃好，我們必須坚决反对。但是，在定量标准以內，努力把飯菜調剂得好吃，各能不能办到呢？前面說过，集体吃飯，粮菜肉油集中，可以做出多种多样的飯菜来，使大家經常吃到新鮮的飯菜。单拿吃紅薯來說，就可以和白面杂面掺在一起，做出紅薯面条、薯泥餅、紅薯面包、薯泥面包餃子、包子等以及紅薯配搭各种菜食的許多花样来，不是比天天頓頓吃煮紅薯要好吃得多、新鮮得多嗎？又如蘿卜一項，就有燉蘿卜、炒蘿卜絲、醬蘿卜、做蘿卜干等数十种做法。其实，只要不嫌麻煩，肯想办法，多学习、多參觀，就能做出各种不同的飯菜来調剂大家口味，滿足不同人的要求。現在，許多公共食堂，已經能制訂出飯譜，十天半月不吃重样飯，大家吃得很滿意。

## （二）吃得节省

公共食堂不但要比在家里吃得飽、吃得好，还要吃得节省。要保証不超过定量标准，要精打細算，不浪費一粒米，不乱花一个錢。如果在定量标准內不努力搞好伙食，大家不比在家里吃得

好，这当然不是一个好的食堂；但是，如果超出了定量标准，即使吃得再好，那也絕不是一个好的食堂。只有既吃得飽、吃得好，又不超过粮食定量，那才是一个办得好的食堂。

吃得节省絕不是降低大伙的生活水平，恰恰相反，节省正是为了提高大家的生活水平。从国家这个大范围來說，要提高人民生活水平，就要大力发展生产。要发展生产，就要有資金。資金的来源：一方面从生产中积累，就是說生产出来的东西不要都把它吃光用光，留一部分用来建設；另方面，依靠全国人民厉行节约。我們是六亿人口的大家庭，只要每人每天节约一两米，全年就可节约135亿斤米，这是多么惊人的数字！拿这135亿斤米来开拖拉机制造厂，就可以生产出更多的拖拉机，使粮食打得更多，大家在吃的方面就能得到进一步改善；拿这135亿斤米来开紡紗厂，就能生产出更多的布，大家在穿的方面就能得到进一步的改善。再拿一个公共食堂來說，人民公社根据社的生产水平，規定了每个人的用粮标准，食堂根据用粮标准，精打細算，計劃用粮，一粒米也不浪费，一个錢也不乱开支，能依靠群众动手解决的，就不花钱买，这不但能够保证大家經常吃飽吃好，还能把节约的部分用来进一步改善生活。可見，吃得节省，是吃飽吃好的一个十分重要的措施。

### (三) 吃得干净卫生

公共食堂一定要講究清洁卫生。俗話說，“病从口入”。吃的干净卫生，就能增进大家的健康；吃的不平不净，传染了疾病，不但影响几十人几百人的健康，而且会严重地影响生产；同时，看病吃药，劳民伤财，造成个人和公社的损失。所以說，公共食堂要严格講究卫生，保证大家吃了不生病。

要保证大家吃了不生病，首先必須注意飲食卫生。比如：要

做到不吃生飯、餿飯和腐爛食物；菜要洗淨，特別吃涼拌的菜更要多次沖洗干淨；吃水要注意水源的清潔保護；一切食物的儲存都要加蓋，絕對不讓蚊蠅蟑螂爬食；有傳染病的人要分開吃飯；用過的碗筷要開水煮過，防止細菌傳染；一切的炊具都要洗滌干淨，經常保持整潔。其次，食堂的環境衛生也十分重要。食堂內外要打掃干淨；餐桌廚櫃要經常刷洗；污水垃圾要隨時清除，防止蚊蠅的孳生，並使人感到清爽舒適。食堂工作人員的個人衛生也很重要，一切的食物都經過他們雙手做成，他們個人的衛生如何，直接影響飯菜的干淨。每個炊事人員都應當養成勤洗勤換、勤剪指甲、按時理髮、煮飯端飯戴口罩、便後洗手……等良好的衛生習慣。總之，食堂清潔衛生方面應注意的很多，無論食堂工作人員和全體社員，都要一齊努力，相互監督，經常進行衛生評比檢查。一個好的食堂，應當是一個經常保持衛生紅旗的食堂。否則，即使有再好的飯菜，但做得不干淨，又怎能叫人吃得好呢？

#### (四) 方便群眾

舉辦公共食堂，是為了節省人力、節省時間，方便群眾生活，使群眾更好地參加生產。公共食堂應當盡量給群眾充分的方便，使群眾不至於因為吃飯問題增加麻煩；不因為集體吃飯以後，其他生活問題得不到解決；不至於因為集體吃飯感到許多不自由。特別是廣大群眾從來就是分散生活慣了的，一下子變成集體吃飯，這是幾千年來生活習慣的大改變，因此，在不影響集體生活的原則下，應當注意到群眾原有的習慣，盡量給群眾以個人的小自由，使群眾方便自在，心情舒暢。

食堂應採取各種靈活的方式，可以常年或者只是農忙的時候在食堂吃飯；可以全家或者只是參加生產勞動的人才在食堂

吃飯，可以全天，或者只有一頓、兩頓在食堂吃；可以主食副食都由食堂供應，也可以只在食堂定主食或副食；可以在食堂里吃，也可以打回家吃。社員來了客人，食堂應當熱情招待，社員想另外買菜招待客人，食堂如有可能，應盡量幫助解決，社員如果自帶冷食到食堂來，食堂也可以幫助熱一熱；社員家里如遇紅白喜事，食堂根據公社規定標準，發給糧菜，如家中人手少，要求食堂做，食堂也可以幫助辦。

為了方便群眾，食堂的飯菜要適合各種不同人的要求。在一個集體單位中，有各種不同的人，食堂應當盡量照顧到他們不同的特點。比如：老人、小孩因為體弱、消化差，需要多吃軟食；小孩的營養也應比大人好些，沒有奶吃的乳嬰兒還需要增加餐數；病人，消化差，也需要多喝稀的；產婦因為產後體弱，需要適當地補充一些營養；喂奶的母親注意多喝菜湯、面湯，增加奶量；不同的民族在飯菜上有不同的禁忌，需要另立食堂；有的人愛吃辣的，有的人愛吃酸的，有的人口味咸，有的人口味淡，食堂在可能情況下，可以供應醬油、醋、蔥、蒜、辣椒等各種調料，讓不同口味的人臨時調劑。總之，在供應標準內，應盡量滿足不同人的需要。

為了方便群眾，食堂必須有飯廳、有飯桌、有座位，使社員勞動回來，快快活活、舒舒暢暢地坐着吃飯；飯菜要有保暖設備，讓大家都吃得到熱菜熱飯；開飯要按時，要飯等人不要人等飯；吃飯的手續要盡量簡便，因為開會或其他公事回來晚了，食堂應當留飯，隨到隨吃；在生產緊張的時候，社員如果不能來食堂吃飯，食堂可將飯菜送到工地去，使大家按時吃得到熱飯。

為了方便群眾，食堂也可以設小賣部，供應葷素菜，由社員自由選購，以滿足不同生活水平的要求。

此外，集體吃飯，各家平時就不起伙了。喝水問題，洗臉、洗腳、洗澡、冬天洗衣等用熱水問題，食堂都要想辦法幫助解決，使