



人民公社

怎样办好公共食堂

中华人民共和国全国妇女联合会宣传教育部编

农业出版社

PDG

人民公社怎样办好公共食堂

中华人民共和国全国妇女联合会宣传部編

农业出版社

人民公社怎样办好公共食堂

中华人民共和国全国妇女联合会宣传教育部编

*

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登记证出字第196号

农业杂志社印刷厂印刷 新华书店发行

*

787×1092 毫米 1/32·1 印张·20,000 字

1959 年 7 月第 1 版

1959 年 7 月北京第 1 次印刷

印数: 30,001—2,500 定价: (7)0.10 元

统一书号: 4144.99 59.5.京型

前 言

党的八届六中全会“关于人民公社若干問題的決議”中指出：“党在領導人民公社工作的时候，必須注意全面地抓思想、抓生产、抓生活”；“要办好公共食堂。要保証所有的社員吃得飽、吃得好、吃得干淨卫生……”。办好公共食堂是关系全体社員生活，关系促进生产、巩固公社，关系社会主义建設，关系妇女徹底解放的大事。把一家一戶分散的家務劳动，变成了社会的集体事业，是人民生活上的一个大革命。因而是人民公社的一項十分重要的工作。

各地在举办公共食堂方面，都創造了很多經驗。我們編写这本小册子，主要是想根据中央指示的精神，結合各地的經驗，对办好公共食堂中的一些問題，作一通俗的介紹和說明，供人民公社的干部和食堂工作人員参考。限于水平，难免有不妥之处，热烈欢迎讀者指正。

1959年4月

目 录

一定要办好公共食堂.....	5
办好公共食堂的标准.....	9
吃得饱、吃得好.....	9
吃得节省.....	11
吃得干净卫生.....	11
方便群众.....	12
怎样办好公共食堂.....	14
慎重地挑选食堂工作人员.....	14
实行民主管理.....	17
贯彻勤俭原则.....	21
食堂的规模要恰当.....	25
实行炊具改革.....	26
依靠党委政治挂帅.....	29

一定要办好公共食堂

我国广大农民，素来就有生活互助的习惯：每到农忙季节，就自然地組織亲邻相帮，互助煮飯，互助帶孩子，互助搞家务；农忙过去，也就自然地散伙了。解放以后，在中国共产党的倡导和支持下，这种临时性的生活互助，广泛地发展起来，成为有組織有领导的集体福利事业。对农忙时期集中力量搶种搶收起了很好的作用。1958年，在党的“鼓足干劲、力爭上游、多快好省地建設社会主义总路綫”的光輝照耀下，全国人民个个干劲冲天，誰都想在社会主义建設中多貢獻一份力量；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設，这就需要把占人口半数的妇女劳动力从家务的牵累中解放出来，使她們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，生产的規模更加扩大，这样大規模的集体生产，就需要有一个統一行动的劳动队伍，象大工厂一样，按时上工，行动一致，調动起来灵活方便。在这种情况下，如果还按各家各戶分散煮飯，分散帶孩子，分散生活，就会你早我晚，你拖着孩子，我拖着大堆家务，就难以統一行动，难以进行大規模的集体生产。于是，广大农民紛紛要求把生活組織起来，由人民公社統一安排。人民公社又大又公，有力量大規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，立即得到全国人民的热烈响应。男男女女，紛紛上食堂吃飯，紛紛把孩子送进托兒所、幼兒園，其他縫补組、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有 360 多万处，90% 以上的农民都参加食堂吃饭。由于粮食增产，很多人民公社又实行了吃饭不花钱的制度，我国广大的农民从此再不愁三餐也再不忙三餐的问题了。这实在是广大农民几千年来所盼望的天大喜事！

自从各个人民公社建立了公共食堂以来，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。在过去分散起伙的时候，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，很误生产；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，放工回来进食堂。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，锅台坑台和磨台，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，去年 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时间一个半小时。按一年 11 个月劳动时间计算，男女合起来就要增加 15,000 多个劳动日。可见，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。

第二，节省粮食和燃料。俗话说：“灶多费柴，锅多费米。”公

共食堂，一口鍋灶煮几十人或几百人的飯菜，省米又省柴。河北安次县石各庄社生产队，过去每人每天平均吃一斤一两粮，有些戶就不够吃，飯量大的更不够吃。成立食堂后，每人每天还是一斤一两标准，不但人人够吃，还有节余；柴的节省更用不着說了。

第三，增强了集体主义思想，促进了私有制的最后消灭。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。实行集体吃飯后，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。他們說：“吃飯不花錢使自己放下一件心事，但又提起一件心事。”放下的是从今不再愁吃了，提起的是如何多为集体貢獻力量。那些劳动得好的人更加受到众人的尊敬，因為他們为集体貢獻得多，有的偷懶的人吃起飯来也越来越感到慚愧，在大家督促下，逐漸变得勤劳起来。大家相互鼓励、相互督促、相互帮助也更加自觉了。同时，因为公社統一安排生活，吃飯有了保証，各家原来保留的那一小塊自留地也就沒有必要了。为了壮大集体生产，大家都紛紛交給了人民公社統一处理，以社为家的思想更加增强了。

第四，家庭邻里关系更加和睦团結了。在过去，因为吃飯問題，夫妻之間为了煮飯早了晚了、或少这样、缺那样，免不了爭吵；婆媳、妯娌、姑嫂之間为了煮飯吃飯，免不了鬧别扭；邻里之間，为爭碾推磨、拾柴燒火、鍋盆瓢勺、孩子爭吃等也常有不和。同时，妇女因为被家务牵累，不能和男子一样下地劳动，經濟上得不到徹底的解放。公共食堂成立后，为做飯吃飯引起的爭吵很

少有了。家庭邻里关系更加和睦了；妇女从家庭小圈子中解放出来，和男子一样地参加生产，領取同等的工資，她們在家庭中的地位也得到提高；老年人有了敬老院，再不用愁晚年的生活問題。总之，男男女女，老老少少都从封建家长制的束縛下徹底解放出来，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，母女爭先，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。

公共食堂还有其他許多好处。比如：粮菜集中，容易調剂飯菜花样，大伙可以吃的更新鮮；食堂的剩菜殘湯，涮鍋水集中，方便集体飼养家畜和家禽，发展副业生产；集体煮飯，有条件实行炊具改革，逐步实现机械化半机械化，以提高工作效率，減輕劳动强度，縮短劳动時間等。

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質量。使食堂的优越性更加充分表現出来。

人民公社是人民生产的組織者，又是人民生活的組織者，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。所以說，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。因为生产沒搞好，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的。因为生产的目的是为了生活，光顧生产，不顧大伙生活，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緒，同时，还会进一步影响到人民公社的巩固。可見，办好公共食堂，絕不是一个小問題，而是一个很大很重要的問題。它关系到五亿农民最切身的利益，关系五亿农民社会主

义建設热情，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問題：盐的問題，米的問題，房子的問題，衣的問題，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？要群众拿出他們的全力放到战綫上去么？那末，就得真心实意地为群众謀利益，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，就得办好公共食堂，就得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觉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。

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；使社員感到方便滿意。

吃得飽、吃得好

公共食堂，应当按照公社的供应标准，保証人人吃飽飯。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，都能吃飽。

要使大家吃得飽，就要首先把粮食調剂好。粮食要按計劃，粗細配搭，干稀調剂，細水长流，保証天天頓頓都够吃；不要先松后紧，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飽吃好。

要使大家吃得飽，還要保證有一定份量的菜吃，沒有菜或菜太少，就吃不飽飯。所以公共食堂要保證大家有菜吃。蔬菜上市的季节，要多吃新鮮蔬菜，蔬菜缺乏的季节，也要有咸菜、干菜和豆腐、豆芽等菜吃。

要使大家吃飽吃好，還要講究飯菜的花樣，講究營養，不要老是一個樣。比如粗糧細作，細糧精作，葷素配搭，咸淡可口，新鮮有味，人人愛吃。逢年过节，還有會餐，吃的熱熱鬧鬧。

有人說：“過去‘糠菜半年糧’的日月都熬過去了，現在有了飽飯吃，還要講究吃好，未免要求太高了！”有的人說：“食堂又不是飯館，肉菜供應有限量，哪能調劑出許多花樣來。”這是不正確的。的確，農村現在的生活，同過去‘糠菜半年糧’的時代比較，是大大提高了；但是，如果同將來幸福美好的生活比較，那還差得很遠。在吃飯有了保證的基礎上，把飯菜搞得更好一些，花樣調劑的更新鮮好吃，這本是提高人民生活水平最起碼的要求，怎能說要求過高呢？再說，飯菜做得營養、好吃，並不是要頓頓大米、白面，天天雞魚酒肉，那當然是辦不到的，超過生產水平，超過供應標準來談吃好，我們必須堅決反對。但是，在供應標準以內，努力把飯菜調劑得好吃，這能不能辦到呢？前面說過，集體吃飯，糧菜肉油集中，可以做出多種多樣的飯菜來，使大家經常吃到新鮮的飯菜。單拿吃紅薯來說，就可以和白面雜面摻在一起，做出紅薯麵條、薯泥餅、紅薯麵包、薯泥面皮包餃子、包子等以及紅薯配搭各種菜食的許多花樣來，不是比天天頓頓吃煮紅薯要好吃得多、新鮮得多嗎？其實，只要不嫌麻煩，肯想辦法，多學習多參觀，就能做出各種不同的飯菜來調劑大家口味，滿足不同人的要求。現在，許多公共食堂，已經能制訂出一周或10天的飯譜，花樣很多，大家吃得很滿意。

公共食堂不但要比在家里吃得飽、吃得好，還要吃得節省。要保證不超過供應標準；要精打細算，不浪費一粒米，不亂花一個錢。如果在供應標準內不努力搞好伙食，大家不比在家里吃得好，這當然不是一個好的食堂；但是，如果超出了供應標準，即使吃得再好，那也絕不是一個好的食堂。只有既吃得飽、吃得好，又不超過供應計劃，那才是一個辦得好的食堂。

吃得節省絕不是降低大伙的生活水平，恰恰相反，節省正是為了提高大家的生活水平。從國家這個大範圍來說，要提高人民生活水平，就要大力發展生產。要發展生產，就要有資金。資金的來源：一方面從生產中積累，就是說生產出來的東西不要都把它吃光用光，留一部分用來建設；另一方面，依靠全國人民厲行節約。我們是六億人口的大家庭，只要每人每天節約一兩米，全年就可節約135億斤米，這是多么驚人的數字！拿這135億斤米來開拖拉機制造廠，就可以生產出更多的拖拉機，使糧食打得更多，大家在吃的方面就能得到進一步改善；拿這135億斤米來開紡紗廠，就能生產出更多的布，大家在穿的方面就能得到進一步的改善。再拿一個公共食堂來說，人民公社根據社的生產水平，規定了每個人的用糧標準，食堂根據用糧標準，精打細算，計劃用糧，一粒米也不浪費，一個錢也不亂開支，能依靠群眾動手解決的，就不花錢買，這不但能夠保證大家經常吃飽吃好，還能把節約的部分用來進一步改善生活。可見，吃得節省，是吃飽吃好的重要措施。

吃得干淨衛生

公共食堂一定要講究清潔衛生。俗話說：“病從口入”。吃的干淨衛生，就能增進大家的健康；吃的不干不淨，傳染了疾病，

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。所以说，公共食堂要严格讲究卫生，保证大家吃了不生病。

要保证大家吃了不生病，首先必须注意饮食卫生。比如：要做到不吃生饭、馊饭和腐烂食物；菜要洗净，特别吃凉拌的菜更要多次冲洗干净；吃水要注意水源的清洁保护；一切食物的储存都要加盖，绝对不让蚊蝇蟑螂爬食；有传染病的人要分开吃饭，用过的碗筷要开水煮过，防止细菌传染；一切的炊具都要洗刷干净，经常保持整洁。其次，食堂的环境卫生也十分重要。食堂内外要打掃干净；餐桌厨櫃要经常刷洗；污水垃圾要随时清除，防止蚊蝇的孳生，并使人感到清爽舒适。食堂工作人员的个人卫生也很重要，一切的食物都经过他们双手做成，他们个人的卫生如何，直接影响饭菜的干净。每个炊事人员都应当养成勤洗勤换、勤剪指甲、按时理髮、煮饭端饭戴口罩、便后洗手……等良好的卫生习惯。总之，食堂清洁卫生方面应注意的很多，无论食堂工作人员和全体社员，都要一齐努力，相互监督，经常进行卫生评比检查。一个好的食堂，应当是一个经常保持卫生红旗的食堂。否则，即使有再好的饭菜，但做得不干净，又怎能叫人吃得好呢？

方便群众

举办公共食堂，是为了节省人力、节省时间，方便群众生活，使群众更好地参加生产。公共食堂应当尽量给群众充分的方便，使群众不至于因为吃饭问题增加麻烦；不因为集体吃饭以后，其他生活问题得不到解决；不至于因为集体吃饭感到许多不自由。特别是广大群众从来就是分散生活惯了的，一下子变成集体吃饭，这是几千年来生活习惯的大改变，因此，在不影响集体生活

的原則下，应当注意到群众原有的习惯，尽量給群众以个人的小自由，使群众方便自在，心情舒暢。

为了方便群众，食堂的飯菜要适合各种不同人的要求。在一个集体单位中，有各种不同的人，食堂应当尽量照顧到他們不同的特点。比如：老人、小孩因为体弱、消化差，需要多吃軟食；小孩的营养也应比大人好些，沒有奶喂的乳嬰兒还需要增加餐数；病人，消化差，也需要多喝稀的；产妇因为产后体弱，需要适当地补充一些营养；喂奶的母亲注意多喝菜湯、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；有的人爱吃辣的，有的人爱吃酸的，有的人口味咸，有的人口味淡，食堂在可能情况下，可以供应酱油、醋、葱、蒜、辣椒等各种調料，讓不同口味的人临时調剂。总之，在供应标准內，应尽量滿足不同人的需要。

为了方便群众，食堂必須有飯厅、有飯桌、有坐位，使社員劳动回来，快快活活、舒舒暢暢地坐着吃飯；飯菜要有保暖設備，讓大家都吃到热菜热飯；开飯要按时，要飯等人不要人等飯；吃飯的手續要尽量簡便；因为开会或其他公事回来晚了，食堂应当留飯，随到随吃；在生产緊張的时候，社員如果不能来食堂吃飯，食堂可将飯菜送到工地去，使大家按时吃到热飯。

为了方便群众，在大集体下，尽量照顧个人的小自由。比如：食堂可以按照公社的規定，发給社員一定的机动粮，在不妨碍集体生产的原則下，社員也可以在家里作点吃；遇上刮大風下大雨的天气，有的人不能到食堂吃飯，也可以打回家吃；逢年过节，社員想領回粮菜在家里做，也可以領回家；社員来了客人，食堂应当热情招待，社員想另外买菜招待客人，食堂如有可能，应尽量帮助解决，社員如果自带冷食到食堂来，食堂也可以帮助热一热；社員家里如遇紅白喜事，食堂根据公社規定标准，发給粮菜，如家中人手少，要求食堂做，食堂也可以帮助办；食堂如有可

能，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，食堂都要想办法幫助解決，使社員感到到了食堂如到家，真正方便滿意。

怎样办好公共食堂

慎重地挑选食堂工作人員

食堂工作人員是具体掌握大家吃飯的管家人，吃好吃坏，由他們具体安排。一个好的炊事人員，他一心一意为大家吃飯着想，精打細算，刻苦鑽研，想各种办法来調剂飯菜，处处为方便群众着想，那么，大家就能吃到好的飯菜；如果炊事人員不負責，馬馬虎虎，飯菜煮得半生不熟，过咸过淡，不干不淨，不爱惜公共糧米，不按时煮飯，对社員态度不好，甚至发生貪污行为，怎能把食堂办好呢？要是遇上一个政治上有問題的人，那就更危險了。所以說要办好食堂，首先就要注意食堂工作人員的選擇。

食堂工作人員应当具备哪些条件呢？

(一)思想进步，劳动人民出身，工作积极 挑选食堂工作人員，首先要注意政治条件，要貫徹階級路綫。特別是食堂管理員，他具体掌握大家的油盐柴米，領導食堂工作，应当选派政治可靠、覺悟高、品質好、能干肯干、积极負責、群众信任的人来担任。食堂的炊事人員和其他工作人員也必須由政治可靠、思想进步、工作积极、能体貼大家的要求和困难的劳动人民来担任。絕不能讓地主、富农、坏分子和反革命分子混进食堂工作。要随时提高政治警惕，严防階級敵人的破坏活动，絕不能麻痺大意。

(二)身体健康，講究卫生 前面說过，食堂要保証大家吃了

不生病，那么，食堂工作人员应当是身体健康又爱干净的人。到食堂工作的人员，事先要经过体格检查，保证没有传染病；平时也要定期进行体格检查，发现有慢性传染疾病时，不管他在食堂担任什么重要工作，都应当调离；要经常请卫生院或保健站辅导食堂工作人员各种卫生常识和营养知识，经常进行卫生检查，开展卫生评比，养成卫生习惯。

（三）有烧饭做菜的技术，又勤劳又节俭 做饭也是一门专门学问，公共食堂的炊事员和工作人员虽说不要有象饭馆里高级厨师那样的技术，但也要有能做家常便饭的技术，在这个基础上再不断提高，能做更多的饭菜花样来满足大家的要求。还要勤俭节约，爱惜公家柴米，会精打细算。我国妇女，素来就有勤俭持家的优良传统，在管理公共食堂这个大家庭时，更多地选拔她们担当炊事工作是更合适的。

（四）大公无私，任劳任怨，态度和藹 食堂工作人员，是处理油盐柴米，分配饭菜的当家人，必须具有大公无私的优良品质。不私拿一把米一捆柴，不要因为亲戚熟人多盛好饭好菜，不拿公家的东西送人情，不专门为自己做好的东西吃。其次，食堂工作人员天天顿顿都要跟几十人几百人打交道，特别是开饭的时候，人多嘴多，你吵我喊，都要求服务人员解决，食堂工作人员就非有耐心不可。如果态度不好，动不动就给群众发脾气，那么，尽管饭菜做得再好，群众受了一肚子气，吃起来也不舒畅。所以，炊事人员也和商店服务人员一样，要有“百问不烦、百拿不厌”的耐心，处处为群众设想，任劳任怨，全心全意为群众服务。

由此可见，食堂工作是一项十分重要的工作，能够担当这项工作的同志是十分光荣的。

但是，也有的人看不起食堂工作，他们把这种工作看成是“侍候人”、“没出息”、“低人一等”、“不光彩”的事情。有的妇女，

也認為在家里煮飯帶孩子已經做够了，現在剛从鍋台旁边解放出来，又去做飯，等于沒有解放。这些想法是不对的。輕視生活服务劳动的思想，是旧社会遺留下来的剝削階級思想。在我們社会主义的社会里，剝削階級已經消灭，人和人的关系已經根本改变，大家的地位都是平等的，沒有專門“侍候”人的，也沒有专受“侍候”的人，只有劳动的分工，沒有高低貴賤的區別。每个人的劳动都是为人民服务。要說“侍候人”，那么，每个人的劳动都是“侍候”人，每个人又都受人“侍候”。比如：工人做工，替大家制造出各种穿的用的，农民种地，替大家生产吃的，炊事人員做飯，替大家煮出各种飯菜来……。总之，在这件事情上你“侍候”了我，在那件事情上，我又“侍候”了你，誰也离不了誰。至于說前途的問題，在社会主义社会里，国家有前途，每个人的劳动只要对社会有利，都是有前途的，光荣的。只有好吃懶做的人才是不光彩的、沒出息的、沒前途的。現在，在許多公共食堂里工作的同志，起早睡晚，苦心鑽研，做出各种各样的飯菜，使大家吃飽、吃好，这难道不是崇高的劳动嗎？他們当中，已經出現了許多的模范炊事工作者，受到党和国家的表揚，受到广大群众愛戴和尊敬，这难道不是最光荣最有前途的嗎？党从来就看重生活服务的劳动，过去还是分散煮飯、帶孩子的时候，党就教育妇女勤儉持家，把家务搞好，使自己的亲人安心生产，只是因为一家一戶的煮飯、帶孩子太瑣碎，浪費人力物力，消磨妇女精力，妨碍妇女和男子一样参加社会劳动和社会活动，妨碍妇女徹底解放。在今天，实行了家务劳动社会化以后，煮飯帶孩子就变成集体的社会劳动了，这种集体劳动再也不是瑣碎的了。它和工人在工厂做工、农民在地里劳动一样，都是集体劳动的一种。只是分工不同，在这种集体劳动中，妇女再也不限在家庭的小圈子中，眼界开扩了，既能参加各种社会活动，又能参加学习，还能专搞一