

办好农村公共食堂的经验

中共湖北省委办公厅編



湖北人民出版社

办好农村公共食堂的经验

中共湖北省委办公厅编

湖北人民出版社出版（武汉解放大道44号）

（武汉市内出版此书可向新华书店订购）

湖北省委新华书店发行

武汉市国营新亚印刷厂印刷

开：16开 长 $\frac{1}{16}$ 宽 $\frac{7}{16}$ 印张：21 印字：117

1955年1月第1版

1955年1月第1次印刷

印数：1—3,000

统一书号：T·31·05·132

（武汉新华书店）

前 言

这里选編的几篇文章，有的是办好食堂的領導經驗；有的是具体做法。虽然算不上十分完好的典型，但都可以作为办食堂的参考。

办公共食堂是群众集体生活福利事业中的第一件大事。办得好，群众滿意，食堂就能够巩固；办得不好，群众意見很大，就可能垮台。怎样叫做办得好？就是要保証群众吃飽、吃好。無論是产粮区、非产粮区、丰收区、欠收区；無論是已經实行粮食供給制的地区，或者是尚未实行粮食供給制的地区，公共食堂一律要管飽，不管誰有多大飯量也一定要管飽。不管飽，誰还愿意在食堂吃飯呢？同时，还要吃得好。飯菜要多样化，有味道，有菜有湯，有葷有素，有干有稀，有开水，有温水，尽可能做到人人滿意，使每一个在食堂吃飯的人感到比在家里吃得还好。

要办好食堂，使群众吃飯吃好，首先得解决領導人員的思想問題，彻底轉变某些人那种只管生产不管生活的片面观点，把生产、生活同时抓起来。不抓生活，要搞好生产是困难的；但是片面強調生活，脱离生产基础也是不对的。要在搞好生产的基础上搞好生活。要根据勤儉節約的精神搞好生活。使群众吃好飯，睡好覺，精神飽滿，心情舒暢，用更大的热情来劳动。群众說得对：“生活越过越有味，生产越干越有勁。”

要办好食堂，必須实行民主管理。食堂管理人員和炊事員，

都要經過群众选举产生。經常地虛心地傾听群众意見，改进工作。要象光化幸福人民公社建国大队第二生产队張少明同志那样，多方面地了解情况，收集意見，亲自动手解决具体問題。对于在食堂工作中表現好的管理人員和炊事人員，应当适当地給予奖励，帮助他們提高政治覺悟，使他們認識到办食堂是为人民服務的一項崇高的工作。不准地、富、反、右、坏分子在食堂担任工作。

要办好食堂，应当本着大集体、小自由的原則，对于在食堂吃飯的人，允許有必要的机动。如病人、小孩、孕妇等，可以打飯回去吃。在冷天，允許居住較远的人打飯回去吃，或者在家做飯。各戶可以有小鍋灶，要分給各戶一部分柴草、谷糠等等，以便冬天在家里燒火爐、燒水、热飯、炒菜。参加食堂吃飯的人来了客人，也可以帶到食堂去吃飯。

各地的經驗充分証明，只有加强党的領導，政治挂帅，干部带头，充分发动群众，实行民主管理，貫徹大集体、小自由的原則，才能把食堂办好，使群众吃飽、吃好。也只有关心群众生活，把食堂办好，把一切集体福利事业办好，群众才能發揮更高的劳动热情和更大的劳动干劲，生产才能大跃进。

編 者

1958年12月15日

目 录

对办好农村公共食堂的三点意見·····	中共襄阳地委会 1
黄冈地区办食堂的几点經驗·····	中共黄冈地委会 3
一个象样的公共食堂·····	中共光化县委 9
谷城东升人民公社八一大队整顿食堂的經驗 ·····	中共谷城县委 14
紅安东方紅人民公社办好公共食堂的經驗 ·····	中共紅安县委农工部 18
向“十好”食堂前进·····	中共竹山县委 22

对办好农村公共食堂的三点意見

中共襄陽地委会

人民公社化以后，农村的公共食堂得到了迅速发展。目前，全区共有食堂47 000多个，90%以上的农户参加了食堂。食堂的建立，对于解放妇女劳动力，实行組織軍事化，行动战斗化，改善社員生活，提高劳动效率，培养社員的集体主义思想等，都有很大的好处。因此，应当加强具体领导，关心群众生活，做好食堂的巩固提高工作，做到使社員吃飽、吃好、又节省，从而更大地發揮社員的生产积极性。根据各地經驗，对办好食堂，提出如下意見：

(一)必須坚持民主办食堂、勤儉办食堂的方針。食堂管理制度及其他重大問題，必須发动群众大鳴大放、大辯論，民主議定。食堂管理委員會的委員和會計、炊事員等，必須民主选举。食堂管理委員會应当經常通过召开社員代表座談会、設意見箱等办法，不断征求社員意見，不断改进工作。干部应以身作則，遵守食堂制度，不貪图便宜，不特殊享受。

要搞好伙食，保証社員吃飽、吃好，必須作到供飯、供菜、供茶水，飯菜要做到多种多样，对于老人、小孩、孕妇、产妇、病人、来客、少数民族，应另設厨房。为了滿足社員生活需要，每个大队可建立一个小卖部，供应酒、菜、面、点。每个食堂都必須建立管理制度，每日所消費的粮、油、盐、柴、菜，都必須登記清楚，切实做到日清月結，定期公布賬目。

(二)切实解决好社員吃飯、吃菜、吃油、燒柴等問題。实

行了粮食供給制，除根据食堂吃飯人数統一留足口粮外，应分給社員私人一定数量的粮食。

目前，首先要搞好普通的大鍋菜。为了解决吃菜問題，公社应当統一安排足够数量的菜园，保証每个社員平均每天能吃到一斤以上的青菜，食堂應該有专人负责种菜、养猪、养鸡、养鴨、养魚以及制粉条、做豆腐等，尽量作到丰富多样。食堂和社員个人还要經常儲备一些咸菜和干菜，以保証不缺菜吃。

燒柴应当由公社按照食堂人数統一分配。在缺柴的地方，应有計劃地組織社員打柴。公社在分配柴火时，要适当照顧社員家庭的需要，分給社員一部分私人用柴。

食油問題应当由公社統一分配。除了大部分撥給食堂外，还应当分給社員少量的自用食油。

(三)加强党对食堂的領導。生产越是发展，群众的干劲越大；群众干劲越大，党越是要关心群众生活。层层要有一个党委書記具体負責管理以食堂为重点的生活福利工作。公社以上領導机构应当由有关部門建立生活福利委员会，每个生产队要有一个队长专管食堂工作。各級党委和負責管理生活福利工作的干部，应当亲自动手，办好試驗食堂，創造經驗，及时召开現場会，組織參觀，推广先进經驗。要經常地开展食堂与食堂“五比”(比吃飽、比吃好、比节省、比清洁卫生、比賬目清楚)紅旗競賽运动。今后社县召开劳模大会时，也要选拔模范炊事員和食堂管理人員。

关于食堂的規模，应当从有利生产、便利群众出发。居住集中的地区，应以生产队为单位建立食堂；居住比較分散的地区，一个生产队可多設一、二个食堂；人口分散的大山区，可推行流动食堂，采取做活集中、閑时分散的办法。今后随着房屋集体化，再将分散的食堂进行适当調整。

黃岡地区办食堂的几点經驗

中共黃岡地委会

我区基本上实现了公共食堂化。截至1958年10月20日止，全区已办起食堂44 022个，参加食堂的有120多万户，占全区总戶数的83.8%。食堂建立后，已得到了社員群众的普遍拥护，他們歌唱食堂是：“食堂花朵遍地开，共产主义幸福来。”

五大优越性

每个新的事物一經萌芽、壮大，就必然会显示出无可比拟的优越性。加入食堂的广大群众在短时间的集体生活中，用切身的經歷，总结出公共食堂有五大好处：

(一)解决了集体生产和分散生活的矛盾，为組織軍事化、行动战斗化和生活集体化打下了基础。集中吃飯，既便于統一步調，統一按时出工，又有利于进行宣傳教育，学习文化。紅安县彭家岔垅，真正做到了：牌子写的是“食堂”，里边吃飯又扫盲，布置任务作会场，集合号响下田庄。

(二)使人們在正規化、条理化、集体化的生活中，逐步改变着分散个体习性。

(三)大大解放了一批劳动力。这里有两方面的意义：一方面增加了劳动出勤率，提高了劳动效率，解决了一部分农村劳力不足的困难。另一方面，把妇女从瑣碎的家庭杂务中解放出来参加社会劳动，便能进一步改善人与人之间的关系，获得

男女的实际平权。广大妇女在这一点上体会得最深刻，她们说：“过去火钳捏光了，锅底看够了，灶前灶后转昏了，眼睛熏瞎了，‘三气’（出工迟了受干部气、饭弄迟了受丈夫气、孩子吵饿受婆婆气）受够了；现在办起食堂，一心一意地参加生产，这真算解放了。”新洲县南枳乡三社妇女柳荷蓉，编了一首顺口溜描述食堂好处道：“队里办的食堂，比我爹娘还强。往日烧火作饭，全归一个人忙。如今办起食堂，真真称我心肠。一心参加生产，永远不把恩忘。”

（四）可以节省粮、油、柴的开支。黄梅县卫星人民公社上游大队食堂，共有160人，办食堂前每月吃粮7470斤，办食堂以后每月只吃粮6090斤，少用1380斤。食堂建起以后，还避免了“锅锅炒菜，锅锅沾油”的浪费。

（五）便于改善居住条件，便于搞好环境卫生。鄂城旭光人民公社袁家墩小队共有31户，积肥时拆屋24间，很多人没有房住，整日发愁，食堂办起以后，腾出了许多厨房和堂屋，便够住有余了。新设置的保管室、俱乐部、托儿组、缝纫组、洗衣组也都有了着落。社员们住在没有火烤烟熏、清洁卫生的房子里，精神愉快，心情舒畅，他们高兴地说：生活集体了，变化说不了，送走了“三神”（家神、灶神、桶子神），换来了“四好”（食堂化了生活好，开会方便觉悟提高好，学习识字文盲扫得好，去掉马桶卫生好）。

搞好“三有”“三结合”

办好食堂的标志，是使群众吃饱、吃好。麻城县白果人民公社燎原大队一中队第四食堂，在开始办的时候，干部对吃粮不摸底，害怕超过留粮指标，采取了因人定量的办法。这样一来，有些人吃不饱，有些人吃不完，浪费了粮食，又引起群众

思想緊張。后来他們取消了定量，吃粮数目就由定量前每人每天一斤一两八錢原粮降低到一斤零九錢原粮，思想問題也解决了。这个社不仅使群众吃得飽，而且也吃得好。平时有四个小菜：白菜、蘿卜、醃菜、豆子；星期天还能另加一个鷄蛋湯、一个肉（每人四两）。他們为了节省开支，自养猪100头，每年除了上繳50头任务外，剩下的肉够吃有余。另外，还种了菜地六亩（每户平均1.5分地），可以四季不买菜。柴草全部自給。每人每月伙食費只四元錢。社員反映：集体生活比一家一户生活好百倍。这个食堂的事实說明：（一）不采取按人定量的办法，既吃得飽，又可省粮；（二）种好菜、养好猪，既能完成上繳肉猪任务，又能改善生活，节省开支；（三）集体生活办好了，使社員进一步尝到了社会主义和共产主义社会的甜蜜，从而更加热爱和向往共产主义。

全区公共食堂，大部分都作到了“三有”（有飯、有菜、有茶水），实行了“三結合”（結合种菜、养猪、米面及其他副食品加工）。由于做到了“三有”“三結合”，既改善了生活，又符合“勤儉办食堂”的原則。但还有一部分食堂，目前仍是“低級”（卖飯不卖菜）的，群众很有意見，“有飯无菜，人人不爱”。这些食堂，都需要积极加以改进，向着“三有”“三結合”发展。只有这样，才能真正做到花錢少，吃得好，花样多，营养高，达到人人滿意。

为了讓食堂飯菜花样翻新，美味可口，應該讓“作飯能手”去作。同样的米，会作的人可以多作出飯来，不会作的人便要少作出飯；同样的菜，会作的人做得美味可口，不会作的則作得淡淡乏味。广大群众对这点是十分关心的。对于炊事員的選擇，还要注意階級成分和身体好坏。麻城县選擇炊事員規定了四个条件：（1）成分好，历史清楚；（2）覺悟高，大公无私；

(3)身体好，講卫生；(4)态度好，和藹热情。这种选择炊事員的慎重态度，值得推广。

实行民主管理

民主管理，各地都有一些經驗。麻城县是以食堂为单位，成立“食堂管理委员会”，成員5—7人，由民主选举产生。管理委员会有四条权利和义务：(1)加强对食堂人員的教育；(2)监督食堂的賬目；(3)收集社員对生活的意見；(4)提出合理化建議。鄂城县橫山耕作区食堂，为了广泛搜集社員意見，听取社員批評，决定每半月召开一次食堂代表会。黄梅挑美公社团州队食堂，設有墙报栏、意見箱，讓社員写出書面意見和大字报。

各地食堂都民主訂立了一套完整的生活、财务制度，一般有这样几条：(1)按时开飯；(2)爱护公共财产；(3)講究卫生；(4)節約用水；(5)精打細算，节省开支；(6)按月公布賬目。制度訂了以后，人人都得遵守，不遵守制度的人便会受到群众的批評。鄂城袁家墩，队长袁达文不遵守开飯時間，造成社員吃生飯，社員出了一張大字报批評他：“队长袁达文，作事太主观，時間还未到，硬要叫开飯，打开甑一看，一甑夹生飯，我們拿去吃，粥不粥来飯不飯。”袁达文看了大字报后，主动向社員作了檢討，这样一来，再沒有人破坏制度了。

作好特殊照顧

作好对老人、病人等特殊情况的照顧，使所有的人都体验到集体生活的幸福。新洲县刘集食堂，63岁的夏海蛟，过了20多年的单身生活，以往病了睡在床上沒人理睬，这次病了，食堂給他弄了一碗肉絲面，他端着面感动地說：“我一生还是第一

大吃这样好的面，想不到我到了晚年还能享这样的福。这都是毛主席的恩德！”

在食堂化以后，对于老人、孕妇、病人、来客的照顾，各地一般都注意了。照顾的办法有两种：一种是食堂另开小灶，一种是户户留个小灶，食堂发给一定数量的柴米油盐。圪春县新生活公社，对于老人照顾很周到，餐餐都作了三种饭：干饭、稀饭、汤饭，派专人送到居住地点，由他们自由选择。新洲刘集乡食堂对每个孕妇补助面5—6斤，油面一斤，油票2斤。

对来客的照顾，综合有如下几种：一是来客在规定的1—3天时间内在食堂吃饭不给钱，不给粮票，超过规定时间，钱、粮票照给。二是来客只出钱不交粮票。三是来客吃饭费用全记在其亲属名下。四是来客自吃自付。对于红白喜事来客，也有两种照顾办法：一是粮食社内补助，费用私人负担。二是吃饭的一般费用由食堂供给，加餐部分归私人负责。办法各有千秋，究竟采取哪一种，由民主评定。此外，各地对本社临时外出回来的社员，采取了随到随作饭的办法。

两个值得注意的问题

(一)食堂用粮和生产队粮食的关系问题。生产队的粮食应该由仓库统一保管，不能与食堂用粮混淆。产粮区食堂所需口粮，由仓库按照其留粮标准如数发给食堂，超过不给。至于究竟是一年拨一次好，还是一月拨一次好，从保管方便、手续清楚出发，还是以一月拨一次为好。

(二)关于食堂的组织形式，有三种情况：一是以原来小社生产队为单位组织的；一是以垧村为单位组织的；一是以公社基层生产队为单位组织的。这三种形式比较起来，第一种和第二种形式造成了一垧数个或一队数个食堂，不能适应新的生产

組織形式，不便于統一地進行生產，缺點很多。從有利生產出發，從今後村改革着想，採用第三種辦法以公社的基層生產小隊為單位建立食堂是比較妥當的。但在目前村境尚未調整的情況下，既要適當集中，又要照顧到群眾的吃飯方便。

一个象样的公共食堂

中共光化县委

光化县幸福人民公社建国大队第二生产队共有33户，165人，全队办了一个食堂。这个食堂在党支部的领导下，经过干部和群众几个月的努力，已经成了光化县的一个模范食堂。在全县1546个公共食堂中，树起了一面大红旗。

这个食堂确实办得人人满意，概括地说，他们具备了以下几个特点：使群众吃的饱，吃的好；使群众感到又方便，又卫生。

首先是生活调剂得好。他们的方法是开展“百样饭菜运动”。首先在主食方面调剂得很好，一天三餐，干稀饭俱全。这个地方产红薯多，可是他们没有为红薯多而发愁，吃红薯也能多样化。他们的口号是：“吃薯不见薯。”炊事员同志们人人动脑筋，个个找窍门，用自己万能的双手，把红薯做成面条、油饼、饺子、糖托螺……等等。虽然天天有红薯但毫不觉厌烦。在副食方面：菜色花样多，老少皆相宜。每顿饭可以吃到两个到四个小菜。每七天改善一次生活，吃十几个菜，猪肉、羊肉、鲜鱼、萝卜、白菜、豆牙、豆腐、酱豆、辣椒……等，应有尽有。社员反映：“过去过年过节，也没吃这多的菜。”

为了让社员吃得更好，除了食堂种植一部分萝卜、腊菜、白菜、蒜苗等21亩鲜菜外，食堂内部设了一个腌菜间。在这个不大的加工间里，又磨豆腐，又长豆牙，另外还有十几个泡菜

和卤菜缸，其中有泡辣椒、泡萝卜丁、泡萝卜丝、酸腌菜、酱豆等。食堂里还放养了3200尾鱼，52头肥猪，15只山羊。165个人的葷、鮮菜蔬完全做到了自种自养自食。

他們除了尽量地讓社員們吃飽、吃好以外，还多方面地把食堂办得又方便大家，又卫生。在一灶四鍋的灶台上，經常备有溫水和开水，供社員洗臉、洗脚和飲用。在厨房的后側还辟了一間房子作洗澡間，使社員劳动一天以后痛快地洗个澡。天冷了，为了使社員們都能吃到热飯、热菜，他們在厨房对面盖起了六間长房作为餐厅，二十多張方桌，一百多把小椅，把餐厅弄得整整齐齐：放碗有碗柜，盛飯有木桶，下雪也保証不吃冷食。卫生工作搞得更好，厨房飯厅整日很干淨，碗柜、炊具全部用紗布蒙罩，每个炊事人員都有工作服和口罩，碗筷鍋盘十分清洁。每頓开飯由炊事人員按席把飯菜摆好，再入席就餐。

一般生活調整得好，对特殊問題也照顧得很周到。他們为老年人、小孩、病人、孕(产)妇、来客，专门設置了一个“五人小灶”。做出他們喜爱的食物。如果愿意自己做，也可以把米面領回去自做。有一次三个社員病了，各人要求的口味不同，炊事人員就做出三样飯，調出三种味道，結果是个个滿意。有些老年人提出菜硬了嚼不动，他們就做出一些酱豆辣椒、豆腐等較軟的菜給他們吃；有的社員来客想喝点酒，他們就把自己种的十几亩酒谷釀成黃酒，供給需要。食堂內部还設有小卖部，卖有紙烟、燒酒、咸蛋、咸雞、豆腐干、餅干等，社員可以随心所欲，吃啥买啥。

食堂办的这样好，但是花錢不多。食堂所需用的一切鍋盘、碗盞、瓢杓、缸罐、桌椅板凳，完全是依靠社員湊合起来的，沒有用錢买一样。在食粮上也是既好又省。他們計劃全年每人平均有550斤到600斤粮食就够了，按留粮标准每人可節約100斤

到150斤。燒柴上更是成倍的節約。食堂內修了一座“老虎灶”，一灶通四鍋，一天只燒柴120多斤。比過去每天255斤要省一倍多。如果和一家一戶燒柴比較，每天要省330斤。由于糧、柴、菜都很節約，開支大大減少了。據統計，每人每天只平均八分錢。社員一致反映：“這食堂，真是又好、又省。”

為了把社員的生活調整得生動活潑，他們把食堂和文藝活動緊密地連系起來了，餐廳也是娛樂室。這里面陳設着書報、雜誌、樂器鼓鑼，并安裝了一個有綫廣播筒，每逢社員收工后吃飯前，就搞一會文娛活動。拉拉唱唱，讀報看書，真是人人欣喜，個個心情舒暢。

目前，他們正在開展飯菜多樣化運動，計劃年內達到平均每人一頭豬，明年每人2—3頭。實現菜蔬多樣化，做到城鎮有啥菜，食堂也有啥菜，把醃菜間辦得和醬園一樣。還定出了七天改善一次生活的制度。標準是：到明年天天有肉吃，到后年(1960年)頓頓有肉吃。由于食堂辦的好，社員的生產干劲更大了，主動找活干已成了社員的習慣。今年冬播在保證質量的前提下，比其他生產隊提前三天結束。社員為了歌頌自己的食堂，共同編了一個順口溜：

公共食堂真方便，	各種飯菜備的全。
每天不吃重樣飯，	七天一次大加餐；
豬、肉、羊、魚和雞蛋，	油炸炸饅味道鮮。
每頓吃飯入餐廳，	不怕雪雨和風寒；
學習文化有書報，	文娛活動樂器全。
一天三次餐廳會，	幸福生活樂無邊。
生產干劲沖破天，	一年生產勝十年。

這個食堂為什麼辦得這樣出色呢？基本經驗有四條：

第一，支部重視。為了把食堂办好，大隊黨支部書記張少

明同志先后在这个食堂召开了二十一次座谈会，研究如何办好食堂，并且和炊事员同吃同劳动，多方面地收集意见，了解情况，摸问题。有一次，他帮助炊事员烧火，由于灶不好把眼烟的睁不开，他发现“一連四”的四門灶，沒有烟囱，燒起来不仅十分熏人，也影响飯菜質量，而且四个人燒鍋也浪費了勞力。这时，他就領着社員到刘弯村，学习“老虎灶”和砌灶經驗。回队后一直干了两天两夜，把“一連四”改成“老虎灶”，这一来，大大节省了人力物力，原来一天要燒 250 多斤柴禾，現在只燒 125 斤。原来四个人燒四口鍋，現在变为一人燒四口鍋。社員說：“書記一动手，一人抵四人，一天燒柴省一半，一年省柴四百担。”在張少明同志的带动下，食堂會計張林山也經常深入到社員当中了解情况。有一次几个社員病了，他就一天三餐給病人送飯，社員們都感动地說：“張林山照顧病人比照顧自己的亲兄弟还好。”

第二，依靠群众，民主办食堂。食堂在开始办起来的时候，不少社員提出了很多应当解决的具体問題，特别是要求解决吃菜、喝茶、用热水洗臉、洗澡等必須解决的切身問題。党支部根据群众的意見逐个地作了研究处理。他們为了經常不断地能听到群众的意見，支部研究以队委会兼作伙食管理委员会，队委兼伙食委員并吸收生产組长和炊事員为生活代表，通过生产、吃飯，听取群众意見，共同研究問題、解决問題，效果很好。比如，开始食堂沒蔬菜吃，社員反映：“食堂吃的飽，就是吃不好。”要求食堂做菜。伙委会便研究滿足社員这一要求，立即固定专人管理菜园，提出“老河口菜园有啥菜，我們有啥菜；酱园有啥菜，我們有啥菜”的口号。吃菜問題很快解决了，他們筹集了紅薯干160斤，蘿卜秧400多斤，蘿卜絲、蘿卜丁120多斤，醃大头菜、酱豆、辣子共100多斤，合計十五、六种，共計1 000多斤。