

长治市公社食堂机械化的经验

赵增瑞申田
岳张锁张鉅源 整理

山西人民出版社

內 容 提 要

这本书介绍了长治市苏店、刘家坪、台上等五个农村公共食堂改革粮食加工工具、大搞灶具改革，实现操作机械化、半机械化的经验，可供各地公社食堂学习。为了使大家具体学习他们的经验，书内还附有各种机械图样。

长治市公社食堂机械化的经验

赵增瑞 申 田 整理
岳振锁 张巨源

山西人民出版社出版 (太原并州路七号)

山西省书刊出版业营业许可证晋出字第2号

太原印刷厂印刷 山西省新华书店发行

开本：787×1092毫米 1/32 • $\frac{1}{2}$ 印张 • 12,000字

一九五九年二月第一版

一九五九年三月太原第一次印刷

印数：1—8,587册

统一书号：3088 • 92

定 价：一角四分

PDG

目 录

农村食堂的一面紅旗..... (1)

刘家坪办好集体食堂的經驗..... (6)

土机械解决了大問題..... (10)

实现了半机械化的中苏友好人民公社第十四食堂..... (12)

社員吃得飽吃得好劳动生产劲头高..... (15)

——介紹中苏友好人民公社第八食堂

农村食堂的一面红旗

苏店公共食堂工具全面实现机械电气化

- 、碾米磨面动力化，切菜做饭机械化；
- 风箱不用人去拉，省人省力支援工业化。

这是长治市卫星人民公社苏店生产大队的群众，对公共食堂实现工具机械化和电气化的歌颂。的确是，经过二十天的昼夜苦战，苏店大队的二十七个食堂，从碾米磨面到切菜烧火，都全面实现了机械化和电气化，共创造出五类十四种三十四件新的工具。电力加工类有电动双碾碾、电动钢碾、电动钢磨、电动四滚碾、电动石磨、电动五扇磨六种十二件；土机器加工类有手摇立式双扇磨、脚踏双扇磨、脚踏带罗双碾碾等三种三件；联合加工工具有脚踏联合切菜机一种一件；灶具类有木制轧面机、脚踏吹风机、黄窩模、手摇吹风机等四种十八件。这些工具使用起来效果很好，它们的共同优点是：省工、省时、省钱、工作效率高。如电动碾磨和手摇脚踏碾磨两类工具，只用八个人操作，每天可以加工粮食三万斤，不仅解决了全队每天需用的五千斤粮食的加工问题，还能够帮助第七生产队加工二万五千斤粮食，较电气化之前节省劳力二百四十二个，一个月能节省劳力七千二百六十个，全年可节省劳力八万七千一百二十个。又如电动双碾碾每日可加工粮食五千斤，只用一个人操作，工作效率比电气化前提高十五倍，可以节省大量的人力和畜力。再从造价

上看：这五类十四件三十四種工具，如社工厂制做，需款八千三百三十元，但是苏店的群众本着“因陋就簡、自力更生、少花钱多办事”的原则，利用大量的废材废料造出了这许多工具（只买了三十六丈串龙带和两根铁轴，用款五百六十元），共节约款七千八百二十元。

食堂全面实现了机械化、电气化，不仅仅是节约了劳力畜力，节省了开支，提高了工作效率，更重要的是减轻了繁杂的体力劳动，彻底改变了已往碾米磨面牲口拉，切菜擀面，活累煞的落后面貌。机械化、电气化以后的食堂是“碾米磨面动力化，风箱不用人去拉，煽火使用鼓风机，切菜使用脚踏机，擀面使用轧面机，苦力都用电代替”。厨房的人们可以腾出时间，集中力量研究做饭技术，改善、提高生活。如第三食堂在实现机械化、电气化以后，做到了饭菜新鲜花样多，一礼拜不吃重样饭，粗粮细做三天伙食一改善；做到了有年有节有人情习惯，并且照顾到老、幼、残、弱、病人、孕妇和亲朋来往，因而受到了社员的普遍欢迎，社员用下面的话来赞扬公共食堂：“自从立起大食堂，吃饭几天不重样，省工省钱省时间，男女老少喜洋洋。”如白中祥老汉说：“我活了六十三岁，没听说自动碾米面，有了机器，人可少受罪了。”

怎样实现电器化、机械化

卫星人民公社苏店大队共七百三十二户，三千三百五十七人，三十一个生产小队。公社化后，随着组织军事化、行动战斗化的新情况的出现，生活也实现了集体化，全队共组织起二十七个公共食堂，全社社员在自愿的基础上，全部加入了食堂。这些食堂成立不久就显示了巨大优越性，因而也

获得了群众的拥护。但是，随着工、农业生产的更大跃进，群众自动要求创造更宏伟的成绩，就要求进一步办好食堂。而现有食堂的一切操作，主要依靠笨重的体力劳动，粮食加工仍然靠小磨、小碾；靠繁重的人力操作，就赶不上集体食堂的需要。食堂里因为吃饭的人多，烧火做饭全靠两只手，经常发生做饭粗糙、不能按时开饭的问题。社员反映：“站队一条龙，等饭两点钟，生冷不均匀，生产误了工。”这明显地看出：虽然已经成立了食堂，但食堂仍不能完全适应新形势的要求和博得社员的满意。为了进一步挖掘潜力、减轻笨重的体力劳动，发挥食堂的作用，在现有基础上再提高一步，达到为生产服务、促进生产的目的，逐步向全面机械化、电气化迈进，经公社党委会和粮食部门共同研究，决定首先在苏店进行厨房的技术革新，并组织了电工、铁工、木工、石工等技术工人十八名，成立粮食加工和灶具改革的队伍，开始了试搞电气化、机械化这件具有重大意义的工作。

書記亲上阵，政治工作抓得紧

农村厨房的技术革新是一件新工作，开始时有一些人不够重视，对公共食堂搞机械化、电气化缺乏信心，干劲不大。社里有一部分干部说：“钢铁任务重，‘三秋’也很紧，战斗缺少兵（指劳力），食堂工作不要紧。”还有一部分干部是想搞，但又怕没钱、没劳力。技术工人认为改革工具不是个简单事情，搞食堂的机械化没有经验，怕搞不成劳民伤财，丢人败兴。公社党委分析了上述思想情况后，决定通过实际工作来解决这些思想问题。为了使这一工作顺利进行下去，决定由党委第一副书记孟全好同志负责领导这件工作，并责成公

社福利部做具体的組織工作。公社福利部和有關部門共同組成了食堂工具改革指導組，開始在蘇店創造經驗。蘇店生產大隊黨支部也很支持黨委的做法，確定由支部書記張禿咀同志參加了這項工作。接着，孟全好同志和工具改革指導組在蘇店召開了多次群眾會議，發動群眾討論改進食堂工作的問題，他們給大家講解了廚房革命的重要意義，和中共長治市委制定的“公共食堂章程”，並組織大家大鳴大放寫大字報，開展辯論。通過這些工作，不僅使群眾認識了食堂工具改革的重要，而且使原來思想不通的幹部、工人也鼓足了干劲，愉快地投入了實際工作。例如副隊長朱福喜說：“我開始認為鋼鐵和糧食的生產任務都很緊張，沒時間來研究食堂問題，現在認識到，勞力越緊越要搞，只有實現了食堂的機械化和電氣化，才能更多地騰出勞力，才能吃好吃飽，推動鋼鐵、糧食生產。”工人靳臭狗原來缺乏干劲，經過辯論後，提高了認識，他說：“我原來干劲不大，不懂得改革工具、办好食堂對生活、對生產有這樣大的關係，現在我知道工具改革是很重要的工作，我一定動腦筋、想辦法，搞出些成績來。”就這樣大家干起來了。如李柜鎖同志因製造腳踏鼓風機三晝夜沒有睡覺，他說：“為了造機器，不怕肚里飢，決心多創造，超過工程師。”最後終於造成了腳踏鼓風機。

召開“能人”會 闖過技術關

在創造革新工作中，領導者堅持了群眾路綫的工作方法，依靠群眾的集體智慧，解決了許多技術問題。他們把十八名不同的技術工人，編為三個小組，遇到疑難便召開研究會研究辦法。如電動雙磙碾安起來不轉動，工人靳肉狗就和小

組里的同志开会研究，找寻原因，后来发现是六輪上的輪和速輪一样大，所以不能轉动，改制加大后，就轉动起来了。又如制造压杠切片机时，开始有些人認為不好办，无从下手，后来副队长毕二云召集张保珍等工人共同研究討論，最后根据軋花机的原理制造成功了切菜机。苏店食堂所創造的工具，有百分之九十是在能人会上反复研究出来的。这种做法說明了一个重要的道理：只要依靠群众、相信群众、發揮群众的集体智慧，在技术革新中就能够做出巨大的成績。

运用各部門的力量，組織共产主义大协作

苏店食堂实现机械化、电气化的又一个重要的經驗是，組織共产主义的大协作，充分运用了当地几个有关的工作部門的力量。这个工作一开始，公社党委就邀請手工业社、供銷社、农具修配厂等单位的負責人开了个会，向大家說明实现机械化、电气化的目的和作用，并要求大家給以人力、物力的支持。参加會議的同志都認為这是一件很有意义的工作，都愿意大力帮助。如粮站站长王生龙同志帶着病，还夜以繼日地参加了这项工作，并且派人四处購買原料，买回滾珠六盘、鉄軸六根、青鉄板、切面机刀等，还借出二十馬力电动机一个；农具修配厂在支援鋼的紧张劳动中，挤出時間为食堂旋螺絲和螺絲釘八十餘斤；木鉄业社拿出自用的原料給食堂作鼓风机使用，还供应了多种需要的物資。来自各方面的无私的援助，大大促进了食堂机械化、电气化的实现。

刘家坪办好集体食堂的经验

刘家坪是山西屯长县卫星人民公社的一个八十户的生产大队，1958年秋天办起了食堂。由于缺乏管理集体生活的经验，在刚办起食堂的时候，曾一度发生过混乱现象，比如管理人员怕超过吃粮标准，规定了按分打饭的办法，结果有的吃不饱，有的剩下了；社员閻振江因为没吃饱饭瞪起眼和干部吵架；开饭的时候，一窝蜂的拥挤，小孩们挤不上，有的摔了锅碗；在场上吃饭，一刮风灰尘满碗，下了雨困难更大，社员意见很多。有的说：“办食堂容易，巩固难。”有的说：“将就吃几天，合不在一起再散伙。”党支部書記刘登云看到了这些情况，认识到问题的严重性，就馬上召集党支部的同志一起研究解决。支部决定首先召开社員会议，让大家商量改进食堂的办法。在社員大会上，大家想出了一个好办法：腾出一院房子做饭厅，各户自备桌凳，每桌一人轮流打饭，不排队；取消按分打饭的制度，尽饱吃。试了几天，果然很好，人人吃得饱，顿顿有余饭，吃饭也很有秩序。社員思想安定了，管理干部的“吃塌锅”的顾虑也解除了。

过了一个时期，新的问题又出来了。老年人说硬饭消化不了，咬不动煮圪塔、生调蘿苣菜；社員們有的说，这几天能吃饱，就是圪塔稠饭、稠饭圪塔太单调；有的说，我们不吃葱蒜、不吃肉，食堂只做一锅饭，吃不好；有的发愁亲戚来了没法办，有了红白喜事没法办；病人产妇也提出很多意见。管理人员认为大家的意见值得研究，食堂里要让大家吃饱饭

是对的，但是让大家光吃饱还不行，还得想办法吃得好、吃得舒服；只有这样，才能显示集体生活的优越性。为解决这个问题，保证人人吃好，照顾风俗人情，做到人人满意，于是，又召集社员展开讨论。社员们提出了不少办法：①给老年人和幼儿另设一个小灶，增加些白面；②不吃葱蒜不吃肉的另做一锅饭；③产妇四十天以内自立小灶，食堂发给小米、白面、蔬菜，四十天以后随大灶吃饭，每天另增两顿稀饭；④社员生病三天以内由食堂另做病号饭，三天以上回家吃饭，米面蔬菜供给标准和产妇相同；⑤亲戚来了食堂热情招待，头顿吃面，以后随大灶，三天以内不收粮票，饭票由主人负责；⑥社员结婚、丧葬，食堂补助三十到五十斤粮食以备招待客人；⑦端午、中秋、国庆、新年四个节日，一定要改善伙食，春节吃两天好饭；⑧食堂每人每天平均吃粮标准是一斤二两，劳动大军外调远征时，一定要给社员带足口粮；⑨小孩过生日不再提倡，老年人过生日食堂给做一顿好饭吃。生活委员会把大家的意见当成制度定下来。

生活委员会又帮助炊事员研究了粗粮细做的办法，调剂了饭食花样，做到饭菜花样多，七天不重复。早饭的品种是玉面圪塔、红面窝窝、小米稀粥、红豆稠饭、玉米面糊饭、山药稠饭；中午饭花样更多，有玉米面包子、山东煎饼、玉米面河捞、干面、捞饭、汤面、红薯粉蒸馍、粉豆面、玉米面饺子、银包金等；晚饭有和子饭、大豆米汤、绿豆稀饭、汤面等。蔬菜花样也不少，有溜白菜、炒豆腐、炒山药、拌芹菜、煨南瓜，还有红白萝卜丝熬粉条菜。

通过集思广益、发扬民主的办法，食堂越办越好了，社员们高兴地說：“食堂生活大改善，男女老少都喜欢，七天不吃重样饭，比在俺家还美满。”社员看到食堂办得好，就

貼了一張大字報，上面寫着：群眾辯論是法寶，食堂生活改善了，吃的飽來吃的好，事事照顧都周到，勞動起來勁更大，生產一定能搞好。

該隊办好集体食堂的另一个方面，是注意了改革灶具，实行灶房用具半机械化。开始由于食堂人多用具落后，常常不能按时开饭，引起大家不满。社員們从地里劳动回来，一看见飯不熟，就吵吵嚷嚷，有的人对炊事員大发牢騷：“劳动以后，又疲乏，又肚飢，回来还吃不上飯，你們在家干什么哩？”炊事員苦恼地說：“鍋大水多，火又不快，切切擄擄整天不閑，听見打鑼心里急的咚咚跳，差点把人都急死啦，这工作咱干不了！”新的問題提出来了。怎样办呢？党支部認為，还是交給群众来討論解决好，就发动群众提合理化建議。于是改革灶具的合理化建議，在群众中开展起来了。女炊事員罗群英建議把风箱改成吹风机，把菜刀改成切菜机，許多社員都提出了改进灶具的意見。支部組織起鉄匠、木匠根据大家的合理化建議試制新灶具，三天就試制成了快速化碾子、快速頂針磨、水打磨、調料粉碎机、土制自来水管、脚踏吹风机、切菜机、轧面机、手托窩窩模、手托疙瘩模等灶具。这些灶具成本低、工作效率高、操作方便、省人省時間，优点很多。比如，过去做飯是拉风箱，因为风箱大，三个人輪流拉累得人們滿头大汗，八十分鐘才能燒开一鍋水，而使用脚踏吹风机，一个人一边做事一边踏，半点鐘就能燒开三口大鍋的水，并且可以节省六十斤煤。用手托窩窩，一次只能托一个，用窩窩模一次就能托八个。使用切菜机，一个人操作比七个人还切的多。不能按时开飯的問題彻底解决了，食堂的炊事員由原来的八个成为四个，飯做的既快又好，不到开飯時間，飯就早早做熟了。社員、炊事員皆大欢喜。

社員們編了順口溜來歌頌食堂的機械化：咱食堂有了五件寶，飯菜做得快又好，炊事員做飯不愁悵，上地的個個都歡笑，廚房勞力大節省，節省下人力把鋼鉄搞。

民主管理食堂，是办好集体生活的一个中心环节，刘家坪生产队一开始就注意这个问题，因之，食堂遇到什么问题，就采取和群众商量解决什么问题。在财务上，食堂健全了收支、粮票、菜金等有关账簿，做到日清月结，定期公布，经济公开，民主监督，社員个个满意。該队每月召开一次社員大会，公布賬目，听取食堂工作报告，民主规定食堂人員选择的条件是：（1）賬目清楚，月終公布；（2）讲究卫生，不吃冷飯，有开水；（3）尽力改善生活，又能节省粮食和开支；（4）听取社員意見，改进工作，办好食堂。食堂人員七天召开一次生活会，根据社員意見进行一次評比检查，好的立即給以表揚，有缺点进行批評教育。此外，食堂工作人員，坚持了社員民主选择，由政治可靠，为人公正，热心做飯，有技术、身体健康沒有传染病的人去担任。党支部十分重视食堂人員的政治思想工作，七天开一次生活会，三天組織讀一次报纸，把不称职的工作人員，进行了适当調換（經過两次組織整頓，調換了三个炊事員）。

集体食堂办好后，社員們吃得飽，吃得好，对推动生产有不可估量的作用。去年刘家坪种282亩小麦，每亩施肥5000斤，耕地5寸深，阴历九月底还没有种完，今年食堂化后，小麦播种面积增加3%，每亩上肥3万斤，深耕一尺以上，較去年提前半个月就下了种。十月份，秋庄稼已經收完打完，大批勞力轉向大搞鋼鉄。周围群众歌唱刘家坪是：公共食堂办得好，騰出勞力可不少，廚房用具机械化，做飯快来用人少。花錢少来吃得好，柴米油盐大節省，

各項工作大變樣，紅旗插在劉家坪。

土機械解決了大問題

台上村創造馬拉高台磨每日加工糧食兩千斤

長治市東風人民公社台上村生產大隊共一百九十戶，組織起三個食堂，有八百一十二口人吃飯。大搞鋼鐵、深翻土地以來，全隊較強的勞力組成了勞動大軍，全部參加了這兩項運動，勞動大軍所需要的糧食全靠食堂里供應，吃米吃面的事就成了大問題。這個食堂每天有二十四個婦女推米碾面剝玉莢，但是加工出來的糧食還不夠當天吃，一旦遇到天陰下雨，只好囫圇煮吃玉米、高粱，群眾很不滿意，意見紛紛。專管加工糧食的婦女們也有怨言，她們說：“食堂好處不很大，碾米磨面活累煞。”

黨支部認為這種狀況必須改變，便立即召開了支部會議研究辦法。在會議上大家一致認為：黨支部要完成鋼鐵和深翻地的任務，必須首先社員吃好、吃飽，支部一定要把食堂工作抓起來，把食堂办好。於是決定派公社副主任李佩勝領導搞食堂，並且確定：食堂工作的重點是工具改革。會後李佩勝同志便立即行動起來。他把幾個鐵匠、木匠組織起來，開始創制新的糧食加工工具。最初因為沒有經驗，改裝了兩盤碾磨都沒有成功，後來就採取了“聞風就到、見景就看、參觀留學”的辦法，來豐富經驗，改進工作。他們聽說屯留鎮和蘇店的糧食加工工具改革得好，就立即派人去學習。學習以後，就開始仿制屯留鎮的頂針磨。但在實際工作中又遇到了具體問題：人家屯留鎮的頂針磨立柱是一根碗口

粗的鉄棍，磨底与大柱底全部用滾珠，而他們既沒有鉄棍，也沒有滾珠，无法装制。有人提出用木柱代替鉄柱，有的人怕出事故，說：“石磨全套千斤重，木头代替可不行。”为了解决这个問題，李佩胜同志邀請了几个“在行”的人，和鉄匠木匠共同商量办法，并告訴大家，要敢想敢干，多动脑筋，多想办法。鉄木工长提出：立杆两头用鉄，中間用最硬的木柱，再加上鉄卡，鉄木混合代替鉄棍，磨盘底和立杆底采用頂針的形式，用鉄秃尖和土制鉄碗代替滾珠。具体制作的方法过程是这样：利用原来的一盘旧式磨，外加木盘，木架，安在一个簡易的樓板上，仿照水磨形式，樓底的右側安一根通往樓頂的立柱，柱頂端安一个木輪，磨底安一个小于柱頂木盘五分之一的小木盘輪，大小两个木輪中間用串龙带套起来，大輪盘为小輪盘的五倍，大輪轉一圈，等于小盘轉五圈。为使推动輕便，樓下立柱底端和樓上磨盘的頂柱底部都安装有鉄頂針，以代替滾珠。樓下在立柱距地一米高处加一根橫杆，用以推磨轉动。立柱轉动时就带动了大木輪轉动，大木輪轉动就带动小木輪轉动，小木輪和底扇磨是死一套同时轉动，上扇磨用一根鉄繩綁死在樓頂高杆上不动。頂棚吊一粮斗自动流粮。

另外在磨底小輪盘下，再加一个小于小輪二分之一的小小輪盘，套上輪带，带动自动罗面箱（見附图）。經過試制，最后成功，实际操作后效果很好。

台上村在党的领导下，由于大胆依靠群众和相信群众，發揮集体智慧，运用了土法上马的办法，终于創造成功了輕便、灵巧的土机械——人推馬拉两用高台磨。两个妇女一头牲口每天可以加工粮食两千斤，比原来旧式磨效率提高十倍，不但彻底解决了三个食堂八百一十二口人的吃粮問題，

而且騰出了二十二个妇女参加了生产。妇女們高兴地說：“高台磨真正好，再不用我推碾把米搗。”群众异口同声地贊揚說：“不等电气化，土法先上馬，效率高十倍，困难解决啦。”

实现了半机械化的中苏友好 人民公社第十四食堂

长治市中苏友好人民公社关村第十四食堂是一九五八年八月二十六日建立的，这个食堂共有二百五十口人吃飯。刚建立的时候，由于领导对食堂重視不够，加上工作沒經驗，管理不善，食堂工作十分混乱，群众用“吃飯前站队一条龙，吃飯时候一窩蜂，等飯两点鐘，生冷不均匀”四句話来形容食堂的混乱。飯菜也很少調換花样，經常是吃疙瘩稠飯。同时由于落后的碾磨工具加工米面赶不上集体食堂的需要，对病人、产妇、老人、小孩都沒有給予照顧，因此引起社員的严重不滿，甚至影响了生产。社員紛紛議論：“人多沒好飯，食堂不如小鍋飯，不是玉米疙瘩，便是稀米飯。”老汉們說：“大鍋飯不自由，頓頓吃飯不合口，生一頓，冷一頓，蒸下疙瘩啃不动。”炊事員也直叫苦，他們說：“食堂太苦重，推米碾面真費勁，挑水拉风箱，花去一半工。”

这种混乱情况，立即引起了农場党委会的重視。为了办好食堂，党委指定大队支部書記宋子貴和队长張怀德負責領導食堂的工作，农場党委書記也参加指导，把食堂認真整頓一次。并且决定先采用三种办法听取群众意見：第一、深入訪

間。農場黨委書記姚苟孩親自深入到各家各戶听取群众对食堂的意見。第二、召开小型座談会，用座談的方法了解了老人、妇女、病人、产妇对食堂的意見。第三、食堂設立意見箱，飯厅內設立鳴放台，社社員随时提意見。通过以上三种方法，使社員們提出了三百二十八条意見和合理化建議。党委会一条条地研究了这些意見，对于合理的，有条件办到的，立即就办；一时办不到的，就向大家解释。如社員提出冬天应当設飯厅，党委会認為这个意見很正确，馬上选择了五間較好的房子，作为飯厅。又如社員建議赶快解决吃飯拥挤的問題，党委会也認真研究了這個建議，决定把过去排队吃飯的办法改为以戶定桌、以桌定組、以組打飯，这样一来，站队一条龙的现象根本消除了。其次为了不断吸收群众意見改进食堂工作，又成立了工作管理委員會，由生产大队长、食堂主任、社員代表、事务长、炊事員等五人参加，并且規定每七天开一次會議，研究、审查食堂的經濟收支和討論食堂的各种工作。

为了充分发揚民主，办好食堂，使社員人人滿意，食堂領导上組織群众对如何吃好、吃飽、吃熟、吃热等問題展开了辯論，然后根据大多数人的意見訂出了制度。制度規定：老人吃軟飯、热菜，另設一个小灶；幼兒除随大人吃三頓外，另外再補助兩頓稀飯或餅干等副食品；产妇在六十天假期內給百分之四十的小米白面；病人生病一天的由食堂給做病号飯，生病三天以上的可以領回粮食另起小灶；社員遇到婚喪大事，補助粮食三十斤至五十斤；亲友来了，食堂另給做一天好飯，并且不收粮票，也不收錢；住两天以上的由主人家交粮票和飯錢。

在調剂飯食花样方面，炊事員根据群众的要求和合理化建議，也想出許多办法。例如，把山藥、紅薯、南瓜和小米

配在一起做成乾飯、稠飯、稀飯，用細玉菱面軋河撈、擀面条、做削面，用粗玉菱面蒸窩窩、蒸撥爛，……。經過改進，光是小米、玉菱面，就可以吃三十多種花樣，食堂能夠七天不做重樣飯。三天改善伙食一次，已形成制度。食堂經過整頓，工作大大改進了，社員們，無論男女老幼，個個都很歡喜。社員秦桂貞說：“食堂飯食花樣新，吃的肚子飽挺挺，精神愉快心高興，勞動生產更有勁。”八十歲的老太太郭小女說：“現在的食堂真新鮮，八十戶一家來吃飯，食堂制度定的強，大鍋飯比小鍋香。”

吃飯問題解決了，但是食堂的笨重的糧食加工方法還沒有改進，還沒解決，效率提不高，因此，在改進食堂制度的同時，在灶具方面也進行了改革。首先組織了酒廠鐵木工人六名，組成食堂灶具革新小組，通過參觀，學習了蘇店食堂實現工具機械化和電氣化的經驗，公社副主任劉元慶又傳授了參觀劉家坪灶具改革的技术。改革小組的人們信心很高，干劲很大。經過三天三夜苦戰，安裝起電碾、電磨各一架，一天能碾六千斤米、四千斤面，解決了米面加工問題。但是是一個電磨磨一天，需要十二個婦女添磨篩面，後來經工人畢漢發苦心鑽研，在電磨上帶羅自動篩面，大大地提高了工作效率，節省了人力，現在一盤磨只用兩個人就行，比原來節約了十個人。

在灶具改革方面，食堂製造了吹風機、切菜機、疙瘩模等，也大大提高了工作效率。炊事員說：“公共食堂真稀罕，做飯不愁磨米面，吹風代替拉風箱，再不用手工捏疙瘩，吃水不用挑，切菜不用刀，勞動不覺累，工作效率高。”