

继承中国瓜雕大成 开创泰式瓜雕新意

瓜雕 GUADIAO BAODIAN 宝典

常识+技法+近 300 款作品

书内链接 3.5 小时专属教学视频

白学彬

◆ 主编 ◆

GUADIAO BAODIAN

瓜雕宝典

主 编：白学彬

副主编：杜天峰 李 敏

编 委：王 深 陈 垒 杜 鹏 陈 刊

张 晋 毕常洪 丛鹏飞 张时雨

张富余 李 阳 张德勇 刘国良

金 哲 白 杨 牛英智 杨志平

陈 星 申士杰 邹小辉 吕 涛

牛 震 欧韩敬



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

瓜雕宝典 / 白学彬主编 . —福州：福建科学技术出版社，2018.2
ISBN 978-7-5335-5402-6

I . ①瓜… II . ①白… III . ①西瓜 - 装饰雕塑 - 图解
②南瓜 - 装饰雕塑 - 图解 IV . ① TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 196764 号

书 名 瓜雕宝典
主 编 白学彬
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路76号（邮编350001）
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行（集团）有限责任公司
印 刷 福建地质印刷厂
开 本 889毫米×1194毫米 1/16
印 张 10
图 文 160码
版 次 2018年2月第1版
印 次 2018年2月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-5402-6
定 价 59.00元

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

目录



第一章 瓜雕概述

- 6 一、西瓜雕刻的作用和特点
- 6 二、悠远传奇的瓜雕
- 7 三、中国传统瓜雕与泰式瓜雕的区别
- 8 四、瓜雕的工具
- 13 五、瓜雕的常用技法
- 16 六、瓜雕的选料与保存

第二章 传统瓜雕

- 19 一、边饰图案
- 24 二、几何套环图案
- 40 三、图案参考
- 45 四、制作实例
- 47 五、作品欣赏
- 59 六、视频教学 



第三章 泰式瓜雕

- 63 一、瓜雕花卉
- 63 (一) 作品详解 78 (二) 作品欣赏
- 90 二、瓜雕底座
- 90 (一) 作品详解 93 (二) 作品欣赏
- 97 三、梦幻瓜灯
- 97 (一) 作品详解 101 (二) 作品欣赏
- 114 四、创意瓜盅
- 114 (一) 作品详解 116 (二) 作品欣赏
- 125 五、腾龙浮雕
- 125 (一) 作品详解 127 (二) 作品欣赏
- 129 六、人物头像
- 129 (一) 作品详解 132 (二) 作品欣赏
- 136 七、视频教学 

第四章 创意主题

- 139 一、吉祥传统主题
- 139 (一) 福 142 (二) 富
- 143 (三) 寿 146 (四) 豚
- 152 二、戏剧脸谱主题
- 154 三、其他主题

GUADIAO BAODIAN

瓜雕宝典

主 编：白学彬

副主编：杜天峰 李 敏

编 委：王 深 陈 垒 杜 鹏 陈 刊

张 晋 毕常洪 丛鹏飞 张时雨

张富余 李 阳 张德勇 刘国良

金 哲 白 杨 牛英智 杨志平

陈 星 申士杰 邹小辉 吕 涛

牛 震 欧韩敬



 海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

瓜雕宝典 / 白学彬主编 . —福州：福建科学技术出版社，2018. 2
ISBN 978-7-5335-5402-6

I . ①瓜… II . ①白… III . ①西瓜 – 装饰雕塑 – 图解
②南瓜 – 装饰雕塑 – 图解 IV . ① TS972.114–64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 196764 号

书 名 瓜雕宝典
主 编 白学彬
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路76号（邮编350001）
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行（集团）有限责任公司
印 刷 福建地质印刷厂
开 本 889毫米×1194毫米 1/16
印 张 10
图 文 160码
版 次 2018年2月第1版
印 次 2018年2月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-5402-6
定 价 59.00元

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

序

白学彬，这个名字在当今食品雕刻领域里，已是大名鼎鼎了，他也是这个领域里的多产作者。我在2015年11月刚刚为他出版的《食雕盘饰宝典》一书写完序，现在，他的又一部著作《瓜雕宝典》即将发行，为此，我又为他书序一曲！

白学彬获得的“十大至尊食神”“中国农民艺术家”“京门食刀浮雕王”等等称号，以及各协会的秘书长、副主任职位，都是来源于他对生活和事业的热爱以及辛勤的耕耘、不断的追求，这些也是社会对于他的人品的肯定。白学彬是我1994年的学生，后来又正式向我拜师，作为师傅的我，更了解他，他的人品在我心里远远超越了这些称号，他对师傅的忠诚、对师兄弟的帮助、对学生的爱护都做到了德艺双馨！他也是我众多徒弟中学术业绩最多的一位！

自从人类懂得用火烹食起，就有了烹调之术，而考古和文献记录让后人知道，古代帝王贵族喜欢美食美器，食雕艺术就已在其中。中国的瓜雕艺术早在清朝时期就已经达到了很高水平。当今我国的食雕艺术又迎来新的辉煌的阶段，后起之秀不断涌出。

瓜雕艺术我本人也很喜欢，西瓜有深绿、浅绿的瓜皮，白色的皮心，浅红色、深红色瓜瓢，这种色彩自然渐变而又鲜艳的原料比其他食材更容易出效果，就雕花表演而言，西瓜就比北方的心里美萝卜占优势，它个体大，台下观众更容易看清。我过去在澳大利亚、美国、新西兰及欧洲等国家的表演，都选择了雕西瓜花，因为西瓜不仅中国有，世界各国基本都有；而心里美萝卜好多地区就没有，2008年我应邀去韩国电视台表演，韩国就没有心里美萝卜，我带的心里美萝卜到海关就被扣留了。这些年，我对西瓜雕刻愈加情有独钟！

白学彬《瓜雕宝典》的出版，是对不太了解西瓜雕刻的食雕爱好者做出的又一贡献，让他们可以获得更好的认识。此书从文字编写，到图片步骤，都很清晰，让学者一目了然，是一本难得的学习瓜雕好教材！

白学彬，师傅在这书序中为你喝彩，你为中华食雕艺术又增添了一彩，你是师傅的骄傲！

中华食雕第一龙——**赵慧源**
于北京



目录



第一章 瓜雕概述

- 6 一、西瓜雕刻的作用和特点
- 6 二、悠远传奇的瓜雕
- 7 三、中国传统瓜雕与泰式瓜雕的区别
- 8 四、瓜雕的工具
- 13 五、瓜雕的常用技法
- 16 六、瓜雕的选料与保存

第二章 传统瓜雕

- 19 一、边饰图案
- 24 二、几何套环图案
- 40 三、图案参考
- 45 四、制作实例
- 47 五、作品欣赏
- 59 六、视频教学 



第三章 泰式瓜雕

- 63 一、瓜雕花卉
- 63 (一) 作品详解 78 (二) 作品欣赏
- 90 二、瓜雕底座
- 90 (一) 作品详解 93 (二) 作品欣赏
- 97 三、梦幻瓜灯
- 97 (一) 作品详解 101 (二) 作品欣赏
- 114 四、创意瓜盅
- 114 (一) 作品详解 116 (二) 作品欣赏
- 125 五、腾龙浮雕
- 125 (一) 作品详解 127 (二) 作品欣赏
- 129 六、人物头像
- 129 (一) 作品详解 132 (二) 作品欣赏
- 136 七、视频教学 

第四章 创意主题

- 139 一、吉祥传统主题
- 139 (一) 福 142 (二) 富
- 143 (三) 寿 146 (四) 豚
- 152 二、戏剧脸谱主题
- 154 三、其他主题

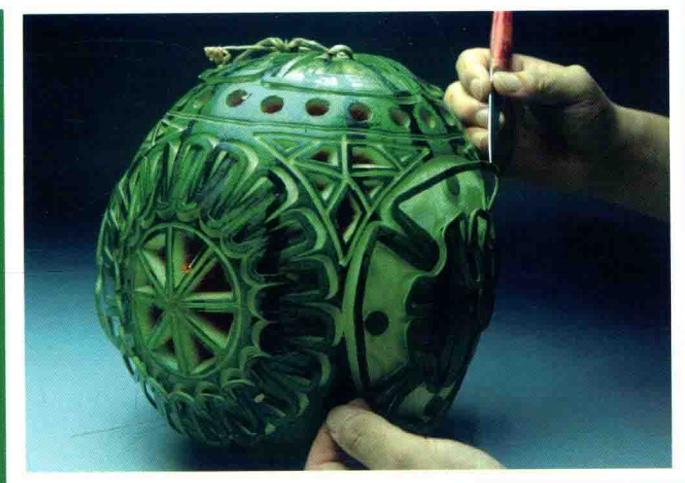
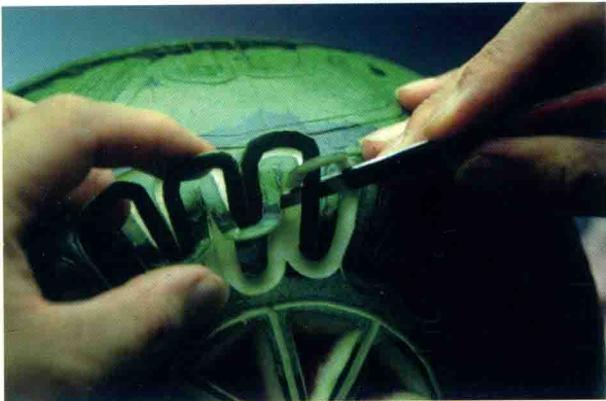
第一章

瓜雕

概述

说到瓜雕，大众最常
见到的是西瓜雕，此外也
有使用南瓜进行的雕刻。

本书主要介绍西瓜雕
刻技法，也有一些南瓜雕
刻作品。



一、西瓜雕刻的作用和特点

现今，我国厨师行业中喜爱西瓜雕刻者甚多，西瓜雕刻从命题、构思到制作都有许多题材和技巧可以采用，在餐饮各方面的应用也非常广泛。它可以反映作者的文化素养、生活积累、审美情趣。

瓜雕大部分是专门供人观赏的，称之为“看盘”。在宴席中，它可以提升宴席档次，烘托气氛，传递感情，例如，一些主题瓜雕可以表达吉祥如意、富贵繁荣的寓意，创造生动活泼的氛围，或传达节日祝福等。除了在宴席上展示，瓜雕作品和雕刻过程本身，还可以在一些展会活动上展示或表演，可以活跃现场气氛，带动人气。

西瓜雕刻有一种特别的魅力：水灵多汁，颜色鲜明，甜香四溢，给每个食客带来满满的食欲诱惑和巨大的视觉冲击。它使用日常可见的原材料，花费并不太多的时间，就可以成为聚会上的视觉焦点。

瓜雕艺术的基本特色在于表现秀美，它利用瓜体自身的色彩和质地特点，经过巧夺天工的精雕细刻，会具有娇柔玲珑、神采悦目、简洁明快和梦幻神怡的意境。

二、悠远传奇的瓜雕

早在先秦时期，《礼记·玉藻》中就有记载：“瓜祭上环。”意思是：切瓜作环形，有上环、下环之分，上环为蒂部，下环为脱花处，祭祖时用上环。到北宋时，汴京的皇亲贵族就用“雕花样的瓜”在消暑的高级宴会上装点席面。到了明代，西瓜雕刻有了较大的发展，当时商贾如云、市场繁荣的江浙一带，西瓜雕刻极为时兴，据《扬州画舫录》记载：“亦间取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏，谓之西瓜灯。”清代康熙、雍正年间的著名文人黄之携提名《西瓜十八韵》的诗，描述了西瓜雕刻“迁缝剖出玲珑雪，薄质雕成宛转丝”的美妙绝技；从这些诗句中可以看出，当时在我国西瓜雕刻技术已经十分成熟了，康熙皇帝下江南巡视时，扬州群绅众豪接驾，不惜千金，刻求御膳精美，终得名厨呕心沥血，设计制作出精巧万端的西瓜盅，盛入多种应时果品，使得龙心大悦，当即赐名“御果园”，从此扬州瓜雕声名大振，传遍中国大江南北，乃至世界各地。

除扬州瓜雕外，现今还流行泰式瓜雕，也是从我国的瓜雕艺术中继承、发扬而来。

三、中国传统瓜雕与泰式瓜雕的区别

中国传统瓜雕又称为扬州瓜雕，主要是对瓜皮进行各种雕刻，有平面线雕、阴文凹雕、阳纹凸雕、镂空雕、悬浮雕、立体圆雕等各种技法，让瓜皮表现出玲珑剔透、繁复精致的美，并通过在瓜的空腔里放置灯光，更增添华贵、尊荣、温馨、浪漫的氛围，让人惊叹。

东南亚是热带水果的盛产地，泰式瓜雕即在此诞生。泰式瓜雕最大的特点是利用西瓜瓜皮和果肉的颜色去雕刻千变万化、娇艳的花卉作品。

所以泰式瓜雕注重的是运用颜色进行创作，而中国传统瓜雕注重的是制造精妙的结构造型。

本书的主要特点就是结合当前人们的审美喜好和餐饮需要，对中国传统的瓜雕进行继承发扬，又融合国外瓜雕技艺的特点。这也是当今食品雕刻界的一种流行趋势。

扬州瓜雕



泰式瓜雕



四、瓜雕的工具

食品雕刻的刀具一般以坚硬、锋利、灵巧、卫生、不易生锈为好。

瓜雕因其具有多层镂刻、严密的分隔及精细的边饰等特点，所用刀具主要有以下几种：

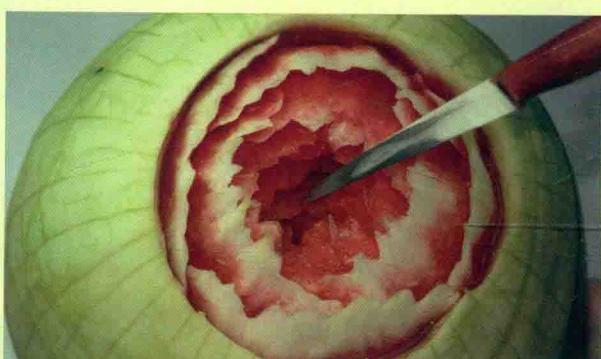
平口大刀

主要用来西瓜等较大原料的切割。



平口主刀

西瓜雕刻主刻刀，也是食品雕刻中最离不开的必备主要工具。



下图是小尺寸的平口刀，刀头韧性好，适合雕刻泰式瓜雕。



勾刀

最典型独特的传统瓜雕工具，用于西瓜套环、几何图形的雕刻。



斜口刀

可在西瓜表皮上进行图案刨犁分割，是传统的西瓜图形常用的雕刻工具之一。



平口铲刀

对于已刨犁开的西瓜表皮，可以用这种铲刀进行铲皮挑起，让瓜皮图案部分翘起显现出来。



圆口戳刀

主要用于西瓜的起盖分离，可以产生花边的效果。本工具分大小不同的 5 种型号，在雕刻禽鸟造型中，通常用它来戳出羽毛部分等。



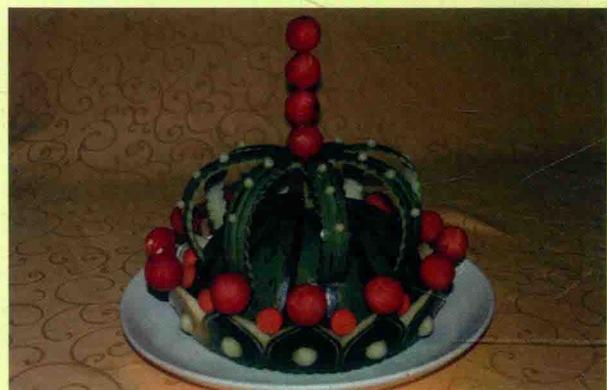
V形戳刀

常用在西瓜表面上，利用它不同的形状规格，戳出大小不一的三角花瓣。



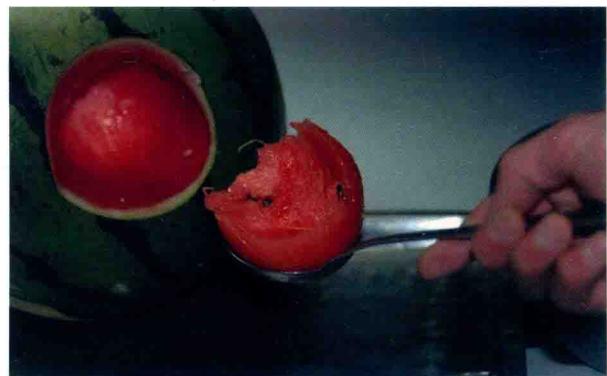
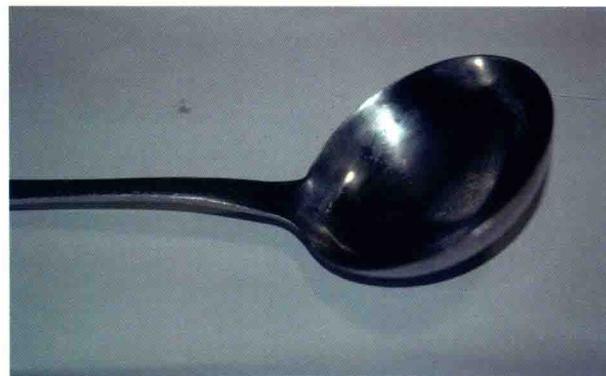
挖球器

在不同的食材原料上，可挖出圆球作为菜品造型装饰的应用，也可方便食客食用。



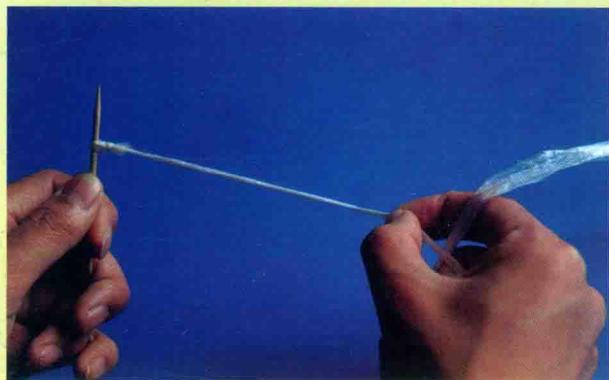
挖瓢勺

厨房随手可得的汤勺之一，给西瓜掏空，方便进行下一步分瓜灯等造型的镂空雕刻。



画圆绳

用于西瓜周圆的测量，分布出四周的图形平均距离，这是瓜雕图案统一布局最简单的方法之一。然后用它也可来代替圆规工具的画圆。使用时，用牙签固定绳子一头，插在瓜皮上的圆心位置，利用大拇指指甲划线一周，这样就很简单地画出了圆形。



圆规

方便绘制小一些的圆形图案。



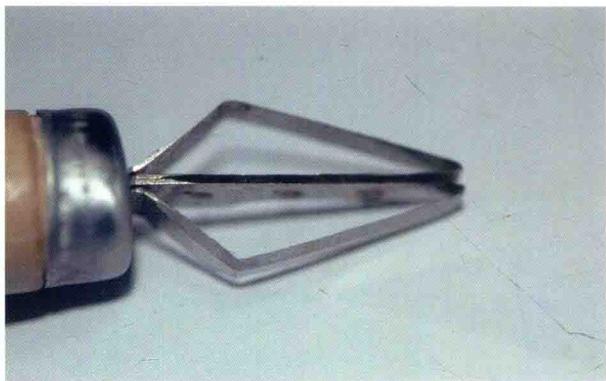
单线拉刀

拉出线条图案的必不可少的常用工具。



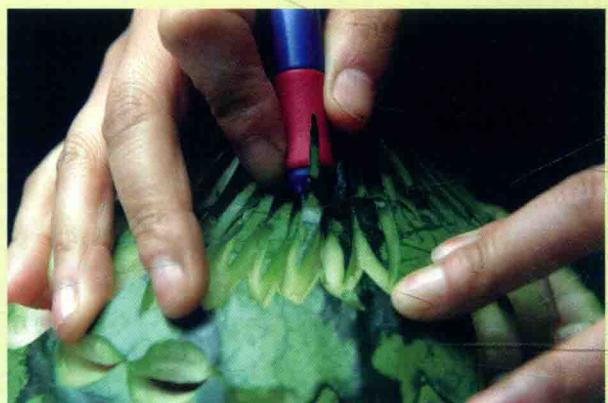
双线拉刀

可以拉出平行的两条线，雕刻花边图案最理想的工具之一。



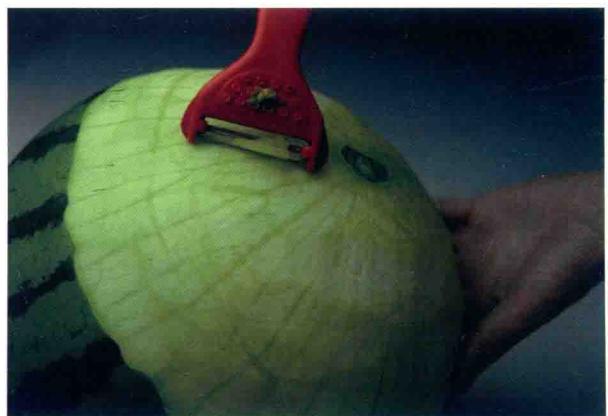
V形戳线刀

传统木雕刀之一，用来在西瓜上戳出突起的线条。



削皮刀

最基本的常用工具，用于削除大面积的瓜皮。



水油铅笔

一种在果蔬原料上绘画的特殊专用画笔。



灯泡

在瓜腔里放置内部照明，可以营造出很特别的效果。可以采用近年上市的一种充电灯泡，充一次电可连续亮三四个小时，减少了扯线的麻烦和触电的危险。借助别针或牙签挂在瓜腔里面。



五、瓜雕的常用技法

西瓜雕刻与其他食品雕刻相比，更为全面地涉及了食品雕刻中的立雕、浮雕、镂空雕、平面线雕、凸层拉环雕等各种手法，而在形式上，不仅是用图案来表现，而且更重要的是用西瓜本身自有的瓜皮和瓜瓢颜色来展示它独有的视觉效果。由于西瓜雕刻的这一特性，制作者熟练地掌握各种操作刀法是很有必要的。