

变成了酒店老总。用他的话说，“从给别人讲理论变成了一位实践者。”

大唐博相府文化艺术酒店的前身是唐代艺术博物馆，由我国著名设计大师张锦秋女士设计，位于大雁塔东侧。

2007年，唐博被人租下做酒店，刘晓钟受邀给酒店设计产品。所有人都建议他做粤菜，那时候粤菜馆在西安如日中天，是高端餐饮的代名词，与唐博这样的高端酒店定位是匹配的。刘晓钟的设计，是将酒店餐饮社会化，如果做粤菜，餐饮就不是酒店餐饮，大概率将是酒店的一个配角。

当年放弃粤菜的另外一个考量是，粤菜20世纪90年代后期就进入西安，已牢牢控制西安高端餐饮十几年。这些酒店或是香港、广东人投资的，或者有来自广东、香港的大厨，进入这个市场与之竞争胜算不大。刘晓钟的判断是：“当不了第一名，这个酒店是没有未来的。”

刘晓钟也考虑过仿唐菜，但这条路走得也不顺，仿唐菜工艺复杂，好看，但不好吃。

与资深陕菜大师郑新民的相遇，让刘晓钟为唐博找到了市场的切入口。郑新民给刘晓钟拿了一本《陕西烹饪大典》，上面有一段二三百字对陕西官府菜的介绍。刘晓钟查资料发现，1991年陕西官府菜曾获得当时国家商业部金奖，遗憾的是此后近二十年却一直没能得到商业化发展。

既然历史上有官府菜，刘晓钟就决定在唐博做官府菜。那一年是2010年。

唐博大厅东侧一面大桌子上，摆着一道道官府菜模型，琳琅满目，展现了陕西省非物质文化遗产保护项目“陕西官府菜制作技艺”保护单位的技术实力与责任担当。

2011年前后，陕西省对于古城饮食文化的保护方式比较单一，力度也不够。在陕西的特色饮食制作工艺中，同盛祥饭庄的牛羊肉泡馍制作技艺位列国家级非物质文化遗产名录，另外五种小吃制作技艺列入省级非物质文化遗产名录。遗憾的是这六项非物质文化遗产，保护的都是单一的风味小吃制作工艺，官府菜制作技艺保护则是一

片空白。

官府菜是西安这座曾经的帝都最精深的饮食文化载体。刘晓钟呼吁政府应当把陕西官府菜制作技艺整体性地保护下来，让十三朝古都饮食文化的集大成者陕西官府菜，重新成为这座古城的文化名片，让西安古城的传统饮食文化全面得以展示和传承。

功夫不负有心人。在何金铭、吴国栋、翟耀民、郑新民、郑可望、李曦等陕菜学者、大师的鼎力支持下，2011年6月，陕西官府菜的制作技艺正式列入省级非物质文化遗产保护名录。

刘晓钟给唐博设计了中式客房、陕西官府菜和茉莉花乐队三个主打产品，对应要做西安的三张名片——酒店名片、美食名片和文化名片。

经营十三年来，唐博曾多次受邀参加国内外餐饮交流活动，并于2018年底，受陕西省外办委托，组织陕西官府菜2019年春节期间赴美国、哥伦比亚、巴西三国慰问海外侨胞。2017年到2019年，连续三年荣获法国LALISTE国际美食排行榜全球最杰出1000家餐厅。

2022年10月20日，2022年度“陕西好商标”评选结果出炉，共有60个商标入选其中，“大唐博相府”榜上有名。此次入选，也彰显了唐博卓有成效的品牌建设及“大唐博相府”这一品牌的价值和影响力。唐博酒店为中外游客营造了无与伦比的陕菜饮食文化体验，成为接待中外游客及来宾的重地和品尝陕西官府菜的首选店，在业内被称为中国唐文化精品酒店的领导者，成为古城西安的一张美食文化名片。

## 陕菜发出的最强音

西安“碳水之都”的名号，暗含的另一层含义是“无菜”，难怪一名陕西籍脱口秀女演员形容西安人招待客人，上的全是主食——肉夹馍、凉皮、泡馍、biangbiang面、炒饼……

改革开放初，如果说有菜系存在的话，陕菜与所有菜系包括八大菜系是处于同一个水平线上的，甚至还要略微领先一些。