በአዲስ አበባ የሆቴሎች የምግብ ዝርዝር (menu)

ላይ የምግቦች ስያሜዎች

በ

መቅደስ በቀለ

በኢትዮጵያ ቋንቋዎችና ስነ-ፅሁፍ ክፍል

ለአርት ባችለር ዲግሪ ማሟያ የቀረበ ፅሁፍ

አዲስ አበባ ዩኒቨርሲቲ

ሰኔ 2001 ዓ.ም.

በአዲስ አበባ የሆቴሎች የምግብ ዝርዝር (menu)

ላይ የምግቦች ስያሜዎች

በ

መቅደስ በቀለ

በኢትዮጵያ ቋንቋዎችና ስነ-ፅሁፍ ክፍል

ለአርት ባችለር ዲግሪ ማሟያ የቀረበ ፅሁፍ

አማካሪ

ሙሉሰው አስራቴ

አዲስ አበባ ዩኒቨርሲቲ

ሰኔ 2001 ዓ.ም.

ምስጋና

በመጀመርያ የሃያሎች ሁሉ ሀያል ቸሩ እግዚአብሄር ከፍፃሜው አድርሶኛልና ምስጋና ይገባዋል፡፡ ይህን ጥናት ሳደርግ ጹሁፌን በማረም በማስተካከል እና ገንቢ ሀሳብ በመስጠት ከፍተኛ ምሁራዊ እርዳታና ድጋፍ ላደረገልኝ ለአማካርዬ አቶ ሙሉሰው አስራቴ ከፍተኛ ምስጋናዬን አቀርባለሁ፡፡

በመቀጠል ሁሌም በጸሎታቸው ያልተለዩኝ ቤተሰቦቼ እናቴን ፣አባቴን፣ እህቴን እና ወንድሞቼ አመስግናለሁ፡፡

ይህን ትምህርቴን ከጀመርኩ ግዜ አንስቶ ከአጠገቤ ሆኖ ሲመክረኝና ደከመኝ ሰለቸኝ ሳይል ሲረዳኝ እንዲሁም ይህን ጽሁፍ በትየባ የረዳኝ ለውዱ ባለቤቴ ለሀብቶም ብርሀነ ከልብ የመነጨ ምስጋናዬ አቀርባለሁ፡፡

በመጨረሻም መረጃ ስሰበስብ አብራኝ በመንቀሳቀስ ውድ ጊዜዋንና ገንዘብዋን ለዚህ ጥናት መሳካት መስዋእት ላደረገችው ጓደኛዬ ለቤቴልሄም አሰፋ የላቀ ምስጋና አቅርባለሁ ፡፡

ማውጫ

አርዕስት ገጽ

አጠቃሎ

ምስጋና--ii

ምዕራፍ አንድ

1.መግቢያ

1.1.የጥናቱ ዳራ ---1

1.2.የጥናቱ አላማ --2

1.3.የጥናቱ ጠቀሜታ--2

1.4.የጥናቱ ዘዴ--2

1.5.ያጋጠሙ ችግሮች ---3

ምዕራፍ ሁለት

2. ክለሳ ድርሳን --4

2.1. የቀደምት ጥናታዊ ፅሁፎች ቅኝት---4

2.2. የስያሜ ምንነት --5

2.3. የሆቴል ብያኔ---5

2.3.1. የሬስቶራንት ምንነት --7

2.4. የሜኑ ምንነትና አገልግሎት---7

ምዕራፍ ሶስት

3. የመረጃ ትንተና--9

3.1. የምግቦች ስያሜ ከቋንቋ አንጻር--9

3.1.1 በአንድ ቋንቋ ስያሜ ያገኙ ምግቦች --9

3.1.2 . ከሁለት የቋንቋ አይነት ስያሜ ያገኙ ምግቦች ---------------------------10

3.1.3. በሦስት ቋንቋ ስያሜ ያገኙ ምግቦች--------------------------------------11

3.2. የምግቦች ስያሜ ከፅንስ ሀሳብ አንፃር---13

3.2.1 ከአሰራሩ ወይም ከአበሳሰሉ ዘዴ ስያሜ ያገኙ ምግቦች ---------------------13

3.2.2 ከሚሰሩበት ነገር ስያሜ ያገኙ ምግቦች -------------------------------------15

3.2.3 በሆቴል ወይም ሬስቶራንት የተሰየሙ ምግቦች ---------------------------17

3.2.4 በተገኙበት አገር ስም ስያሜ ያገኙ ምግቦች --------------------------------18

3.3 በሆቴሎቹ ከሚያዘጋጃቸው የምግብ አይነቶች ውስጥ ዋና ዋና ከሚባሉት ሆቴሎች ምግቦች በአይነትና በብዛት ሲገለጽ የምያሳይ ሰንጠረዥ---------------------------19

3.4 ከሆቴሎች የምግብ ዝርዝሮች ውስጥ የተውሶ ቃላትን የሚያሳይ ሰንጠረዥ------21

ምዕራፍ አራት

ማጠቃለያ

ዋቢ መጽሐፍት

አጠቃሎ

ይህ ጥናታዊ ፅሁፍ በአዲስ አበባ ውስጥ ከሚገኙ ሆቴሎችና ሬስቶራንቶች ውስጥ የተሰበሰበ የሜኑ ወይም የምግብ ዝርዝር ላይ የሚቃኝ ነው፡፡

ጥናቱ አራት ምዕራፍ ያለው ሲሆን የመጀመሪያ ምዕራፍ አንድ መግቢያ ሆኖ በውስጡ የጥናቱ ዳራ፣ የጥናቱ አላማ፣ የጥናቱ ጠቀሜታ፣ የጥናቱ ዘዴና ያጋጠው ችግሮችን አካቷል፡፡

በሁለተኛው ምዕራፍ ደግሞ የተዛማጅ ጥናቶች ቅኝት እንዲሁም የስያሜ ምንነት፣ የሆቴል ብያኔ እና የሜኑ ጥቅም ከነ አዘገጃጀቱ የሚል ይዟል፡፡ ሶስተኛው የጥናቱ ክፍል ደግሞ የምግቦችን ስያሜዎች በዋናነት በቋንቋ እና ስያሜው ከሚገልፃቸው ፅንሰ ሀሳቦች አንፃር ተፈርጀው ይቀርባሉ፡፡

በመጨረሻም ማጠቃለያ፣ ዋቢ ፅሁፎችና አባሪዎች በዚህ የጥናት ወረቀት ውስጥ ተካቷል፡፡

ምዕራፍ አንድ

1. መግቢያ

1.1.የጥናቱ ዳራ

በአገራችን በተለይ በመዲናችን በአዲስ አበባ አያሌ የሚባሉ ሆቴሎች ፣ ሬስቶራንቶች እና ካፌዎች ይገኛሉ፡፡ እነዚህም ቦታዎች በሚያቀርቡት የምግብ አይነትና የዋጋ ደረጃ የተለያዩ ናቸው፡፡

ሆቴሎች ከሌሎች የምግብ ግልጋሎት ሰጪ ተቋማት የተለዩእና ሙሉ መስተንግዶ የሚገኝባቸው ቦታዎች ናቸው፡፡ ሙሉ መስተንግዶ ሲባል ምግብ ፣መጠጥ መኝታን ጨምሮ የተለያዩ የመዝናኛ ቦታዎች እና ጂምናዜሞች ጭምር ሆቴሎች በውስጣቸው ይይዛሉ፡፡

በተጨማሪም ሆቴሎች በውስጣቸው የተለያዩ ሬስቶራንቶች ሊይዙ ይችላሉ፡፡ ሬስቶራንቶች ደግሞ የምግብ አቅርቦት ሲኖራቸው የመኝታአገልግሎት ግን በሬ ስቶራንት ውስጥ አይሰጥም፡፡ ስለዚህ ሆቴሎች ሬስቶራንቶችን ሲይዙ ሬስቶራንት ግን በሆቴል የሚሰጥ አገልግሎት አያሟላም፡፡

ካፌዎችን ያየን እንደሆነ በካፌ ውስጥ ያለው መስተንግዶ ከሬስቶራንት የሚለየው ደንበኛን በማገልገል ዘዴ ነው፡፡ ይህም በሬስቶራንት አስተናጋጅ ሲኖር በካፌ ግን ተስተናጋጁ በራሱ ትኬት በማስቆረጥ የሚስተናገድበት ሁኔታ ነው፡፡

እነዚህ አገልግሎት ሰጪ ተቋማት ደንበኞቻቸውን ሲያስተናግዱ የሚውሉበት የምግብ ዝርዝር (MENU) አላቸው፡፡

የምግብ ዝርዝር (MENU) ማለት በሬስቶራንት ወይ በሆቴል ቤት ውስጥ የሚገኝ በራሪ ወረቀት አይነት(BROCHURE) ሲሆን በውስጡ የምግቦቹን አይነትእና መጠጦችን ከነዋጋ ዝርዝራቸው ይገልጻል፡፡

በአጠቃላይ ሜኖ ማለት በምግብ ቤቱ ውስጥ ሊገኙ የሚገባቸው ምግቦች በዝርዝር የሚያቀርብልን በሆቴል ወይም በሬስቶራንት ጠረጴዛ ላይ ለደንበኛ የሚቀመጥ ነው፡፡

1.2. የጥናቱ አላማ

የዚህ ጥናት ዋና አላማ በአዲስ አበባ ከተማ የሚገኙ የምግብ አቅራቢ ድርጅቶች ሆቴሎች ሬስቶራንቶች እና በተለያዩ ስያሜዎች የሚታወቁ ቦታዎች የምግብ ዝርዝራቸው ላይ የምግብ ስያሜዎችን መቃኘት ነው::

ዝርዝር አላማዎቹም የሚከተሉትን ጥያቄዎች መመለስ ነው?

1. የምግቦች ስያሜ ምን ምን ጽንስ ሀሳብ ያመለክታሉ?
2. አንድ ምግብ የሚጠራባቸው የተለያዩ ስያሜዎች መለያየት ምክንያት ምንድን ነው?
3. የምግብ ስያሜዎቹ የተሰጠባቸው ቋንቋዎቹ ምንምን ናቸው?
   ቋንቋዎቹ መሰየሚያ የሆኑባቸው ምክንያቶችስ ምንድን ናቸው?

1.3. የጥናቱ ጠቀሜታ

1. የምግብ ስያሜዎችን ወጥ ማድረግ ቢፈለግ እንደ መረጃ ምንጭነት ያገለግላል::
2. ጊዜ በረዘመ ቁጥር አንዳንድ ምግቦች ስማቸውን ቢለውጡ እንደ ታሪክ ሆኖ ሊያገለግል ይችላል ::
3. የምግብ አቅራቢ ድርጅቶች በአብዛኛው ለመሰየሚያነት የሚገለገሉበት ቋንቋና ባህል ምንጭ ከየት እንደሆነ ሊያሳይ ይችላል::
4. በሆቴል ቤቶች ውስጥ በሙያቸው ተሰማርተው ለሚሠሩ ሠራተኞች እና በሆቴልና ቱሪዝም ሥራ ማሰልጠኛ ተቋም ትምህርታቸውን ለሚከታተሉ ተማሪዎች እገዛ ሊያደርግ ይችላል::

1.4. የጥናቱ ዘዴ

ጥናቱ እንደሚያሳየው በአዲስ አበባ ከተማ ውስጥ ከሚገኙ ሆቴሎች ምግብ ቤቶችእና ካፍቴሪያዎች በሙሉ መረጃዎች ሰብስቦ ለመተንተን ጊዜውም ሆነ አቅሙ አይፈቅድም:: በመሆኑም ናሙና መምረጥ አስፈልጓል :: ናሙናው በመላው ከተማ ከተሰራጩት ተቋማት መረጃ ማስገኘት በሚችል መልኩ ለማድረግ ተሞክሯል በዚህም መሠረት ከሆቴል ሸራተን አዲስ፣ አክሱም ሆቴልጃየ ሩሳሌም እና ምዕራብ ሆ ቴል ሲወሰድ ፣ከሬስቶራንት፣ ሊስ፣ ሪሀን እና ሄርሞን እንደዚሁም ከካፌ ሮዝ፣ ላይነስ ኬጅ፣ጄነቭ ተቋማት ላይ መረጃዎችን ለማግኘት ተሞክሯል::

ከተመረጡት ተቋማት የሚሰበሰቡ የምግብ ዝርዝሮች (MENU) ፎቶ ኮፒ ተደርገው በአባሪ ይቀርባሉ ። እነዚህ መረጃዎችም ከስያሜዎች ጽንሰ-ሀሳብ፣ ከስያሜዎች ቋንቋና ከስያሜዎቹ ምክንያት አንጻር ይመደባሉ።

በምደባው ምን ምን ጽንሰሀሳቦች ለምግብ መሰየሚያነት እንደሚውሉ ምን ምን ቋንቋዎች በአብዛኛው ለመሰየሚያነትእንደሚያገለግሉና የምግቦቹ አይነት ከቋንቋዎች ጋር ያለው ዝምድና ምንምን እንደሆነ ለማሳየት ይሞከራል ።

በመጨረሻም እያንዳንዱ ምድብ አብነት ማሳሌዎች አሀዛዊ መረጃዎች እየቀረቡ ይተነተናሉ።

1.5. ያጋጠሙ ችግሮች

በጥናቱ ወቅት ካጋጠሙ ችግሮች ዋነኛው በየሆቴሎቹ በሚደረግ የሜኖ ዝርዝር ማሰባሰብ ላይ ለአብነት ከምጠቅሳቸው ውስጥ አክሱም ሆቴል፣ ጣይቱ ሆቴል ፣ እና ላይንስ ኬጅ ካፌ መረጃ ለመስጠት ፈቃደኛ ያለመሆን ችግር ነው። በተለያየ ቀን ይቀጥሩ እና በቀጠሮ ቀን ስራ አስከያጁ የለም በማለት ዝርዝራቸውን ላለመስጠት ብዙ ሰበብ በማብዛትና እንድያውም ሜኖ አይወጣም ያሉበት ሁኔታ አለ ፡እኔም እጅግ ፈታኝ የሆነ ችግር በመቋቋም በተደጋጋሚ በመመላለስ እና አንደ ተጠቃሚ አንዳንድ ነገሮች በማዘዝ ሜኖዎችን በመገልበጥ እንዲሁም አንዳንድ ሠራተኞች በመተባበር ኮፒ በመስጠታቸው ይህ መረጃ ተሰብስቧል።

ምዕራፍ ሁለት

2. ክለሳ ድርሳን

2.1. የቀደምት ጥናታዊ ጽሁፎች ቅኝት

ከዚህ ጥፁዊ ፅሁፍ ርዕስ ጋር የሚዛመዱ አቻ ሥራዎችን ባናገኝም በቀጥታም ሆነ በተዘዋዋሪ የሚዛመዱ ቀደምት ጥናቶችእናገ ኛለን ። በስያሜዎች ላይ ከተሰሩ ስራዎች ውስጥ በሰው ስሞች ዙርያ ፣ በቤትና በዱር እንስሳት ዙርያ፣ በመንገዶች ፣ በቦታዎች፣ እና በሆቴሎች ስም አወጣጥ ላይ የተመረኮዙ አያሌ ስራዎች ተሰርተዋል። ከነዚህ ስራዎች ውስጥ የተወሰነ ቅርበት ያላቸው የስንዱ ላቀው (1974 ዓ.ም.) ፣ የጌታቸው ዘገየ(1980 ዓ.ም.) ፣ የአዱኛ ሀይለ (1981 ዓ.ም.) ፣ የደሳለኝ የኋላ (1990 ዓ.ም.) ፣ የሳሙኤል ኃይሉ (1991 ዓ.ም.) ፣ ናቸው።

ጥናቶቹ በሠፈሮች ፣በመንገዶች እና በተለያዩ ቦታዎች ስም አወጣጥ ላይ ያተኮ ሩ ናቸው። ሆኖም በይበልጥ ለዚህ ጥናት ቅርበት ያላቸውን ጥናቶች ቀጥሎ በዝርዝር እናያለን።

ተክሉ ሀይሉ/1982 ዓ.ም./ "በአዲስ አበባ ሆቴሎች አማርኛ" በሚል ርዕስ ለአርትስ በችለር ዲግሪ ማሟያ የቀረበው ጥናታዊ ፅሁፍ በግንባር ቀደምትነት መጥቀስ ይቻላል። ይህ ጥናታዊ ፅሁፍ ይዞ የቀረበው አብይ ርዕሰ ጉዳይ በአዲስ አበባ ሆቴሎች ውስጥ ስለሚነገሩ አማርኛ ዎች ማለትም በሆቴል ተጠቃሚዎች ዘንድ በስፋት የሚያገለግሉትን የስያሜ ቃላት በዝርዝር ትርጉም ሰጥታቸዋል ። በውሰት ወደ አማርኛ በመደባለቅ ስያሜ ያገኙትን ቃላት አብራርቶ ገልጿል። እንዲሁም የሆ ቴል ቤቶችን ቃላት ከግሎና ከመንግስት ሆ ቴሎች በመምረጥ መጠይቅ እና ቃለ-መጠይቅ በመሰብሰብ አቅርቧል።

በሁለተኛ ደረጃ የምናየው አዱኛ ሀይሉ (1981 ዓ.ም.) "የሆቴል ስሞች አሰያየም" በሚል ያቀረበውን ጥናት ነው። አዱኛ በኢትዮጵያ ውስጥ የሚገኙ ሆቴሎች መጠሪያ ስማቸውን ከየት እንዳገ ኙ ዘርዘር አድርጎ አቅርቧል። እያንዳንዱ ስር የተሰየሙበትን ምክንያት ከነገለጻዎቹ ለማቅረብ ሞክሯል ።

የተክሉ ጥናታዊ ፅሁፍ ከአዱኛ ጋር የሚያመሳስለስት አንድነጥብ አለ:: ይኸውም የሁለቱም ስራ "በሆቴሎች" ላይ ማተኮራቸው ነው:: የአዱኛን ስራ የተለየ የሚያደርገው በሆቴሎች መጠሪያ አሰያየም ዙሪያ ማተኮሩ ነው::

በመጨረሻም በተዛማጅነቱ የምንጠቅሰው ጥናት በራሔል ወርቁ (በ1992 ዓ.ም) " የቅመማቅመም አይነቶች እና አሰያየማቸው ከማህበረሰባዊ ስነ ልሳን ምልከታ አ ኳያ" የሚል ጥፉዊ ፅሁፍ ነው :: ጥናቱ የቅመማቅመም አይነቶችን በወገን በወገናቸው በመፈረጅ ስያሜዎቻቸውን እንዴት እንዳገኙ የሚያብራራ ጥናት ነው::

ይህ ጥናት በሆቴሎች ላይ የሚሰራ በመሆኑ ከመጀመሪያዎቹ ሁለት ጥናቶች ጋር በምግብ ስያሜ ላይ የሚያተኩር በመሆኑ ደግሞ ከሦስተኛው ጥናት ጋር ይገናኛል:: ይሁን እንጂ የሚያተኩርባቸው የምግብ አይነቶች ብዛትና አይነት ከሆቴሎችም ሆነ ከቅመማቅመም ምግቦች የበዙ በመሆናቸው እና የምግቦች ዝርዝር ላይ ብቻ መሠራቱ የተለየ ያደርገዋል::

2.2. የስያሜ ምንነት

ስያሜ አንድ ነገር ከሌላ ነገር ተለይቶ ይታወቅበት ዘንድ የሚሰጥ መጠ ሪያ ነው:: በደስታ ተክለወልድ (1962 1182) እንዲህ ይገለፃል::

> " ስም የቦታ የአካል መጠሪያ ማንኛውም የማይታይ የሚታይ
> ነገር ሁሉ የሚጠራበት የሚታወቅበት ስም ይባላል:: የሚታይ
> ሰማይ፣ፀሀይ ፣ ጨረቃ ፣ ከዋክብት ፣ ደመና፣ ዝናብ ፣ ምድር
> ፣ ውሃ ፣ እሳት የማይታይ ደግሞ እግዚአብሔር ፣ መልአክ ፣
> ነፋስ ፣ ድምፅ የሆነ ሁሉ "

ደስታ ተክለወልድ እንደገለፁት ስያሜ አንድ ነገር ተለይቶ የሚታወቅበት የግል መጠሪያ የሆነ ነገር ነው::

2.3. የሆቴል ብያኔ

ሆቴል ምድን ነው? ወደሚለው ጥያቄ ስንመጣ የሆቴልን ፅንስ ሀሳብ ለማወቅ የተለያዩ ስራዎችን ማየት ተገቢ ነው:: ከነዚህም በኢንሳይክሎፒድያ አሜሪካ /ቅፅ 5፣1985፣446/ ሆቴልን ሲተረጉመው " ሆቴል ማለት ለህብረተሰቡ መኝታ፣ ምግብ ፣ መጠጥ እና ልዩ ልዩ አገልግሎት የሚሰጥ ሕንፃ ነው ይላል::

በተጨማሪም ሆቴል ማለት የተገነባ ህንጻ ሲሆን ክፍሎቹእ የተሞሉ ሆነው ለ ሰዎች የሚያገለግሉ ማለት ነው::

ሆቴሎች የተለያዩ አቅርቦቶች ሲኖራቸው ዋናዋና የሚባሉት ምግብ ፣መጠጥ፣ታጠ ኝ የሻወር አገልግሎት ፣የላውንደሪ አገልገሎእንዲሁም የመዝና ኛ ቦታዎች እና የተለያዩ (ጅምናዝዮሞችን) ያቀርባሉ::

በተጨማሪ ሞሪስ ኤ.ሆርትዝ፣/1960:14/ ለሆቴል የሰጠው ትርጉም እንደሚከተለው ነው::

> በሕግ የሚታወቀው የሆቴል ስያሜ ትርጉም ሆቴል ማለት "ኤንስ"(ትንንሽ ሆቴሎች) ነው ። ይህም ሕግ ወጥቶለት ለእንግዶች መኝታ ፣ምግብና የእንግዶችን ዕቃዎች በመቀበል የሚያስተናግድ ነው ። በእርግጥ ሆቴል በየአገሩ የሚሰጠው አገልግሎት ይለያያል:: በአንዳንድ ሆቴሎች ውስጥ ምግቦች አይዘጋጁም ፤በአንዳንድ ሆቴሎች ደግሞ መኝታ ብቻ ይኖራል:: . . . የሆቴል ዋነኛ ባህሪ ግለሰባዊ ማለትም ለእያንዳንዱ ሰው አገልግሎት የሚሰጥ ነው ።

እንግዲህ ከላይ የተለያዩ መረጃዎች እንደሚያስረዱት ሆቴል ማለት መኝታ፣ ምግብና መጠጥ አገልግሎት ለመስጠት ሴት፣ወንድ ፣ ህጻን ፣ ሽማግሌ ሳይለይ የሚስተናገድበት ቦ መሆኑን ይገልጻሉ ።

" ሆቴል " የሚለው ቃል ከየት መጣ ? ለሚለው ጉዳይ ኤስ.ሜድሌክ ፣ (1961 ፤ 33) ሲገልፅ ፣ " ሆቴል " የሚለው ቃል ለመጀመሪያ ጊዜ በአገልግሎት ላይ የዋለው በለንደን በ1760 እ.ኤ.አ. ነው:: ከዚያም ቃሉ ወደ ፈረንሳይ ተዛመተ ። በማለት የሆ ቴል ስርወ አመጣጥ ይናገራል::

2.3.1. ሬስቶራንት

ሬስቶራንት ማለት ምግብና መጠጥ የሚዘጋጅበት ፁ ሲሆን ሆ ቴል ደግሞ የተለያዩ አስፈላጊ ስራዎችን በውስጡ ያቀፈ እና በተለያዩ ደረጃ ባላቸው ምድቦች የተከፈለ ነው፡፡

2.4. የሜኖ ምንነትና አገልግሎት

ሜኑ (MENU) ማለት ከላቲን ቃል የመጣ ሲሆን መጀመሪያ "MINUTUS" በመባል ይታወቅ ነበር ፡፡ ትርጉሙም ትናንሽ መጠን ያለው ነገር ማለት ነው፡፡ ላቲኖች "MINUTUS" የሚሉትን በድሮ ጊዜ ፈረንሳዮች "MENUT" ይሉት ነበር ፡፡ በአሁን ግዜ ግን ፈረንሳዮች " MENU " በማለት ይጠሩታል፡፡ እንግሊዞች ቃሉን በመውረስ ለመጀመሪያ ጊዜ በ1837 እ.ኤ.አ. መዝግበውት ይገኛል፡፡

በእያንዳንዱ ሆቴል ፣ ሬስቶራንት ወይንም ካፌዎች ውስጥ የምናገኘው የምግብ እና መጠጥ ዝርዝር ከነ ዋጋው አሟልቶ የያዘ አነስተኛ ወረቀት ወይም ደብተር መሰል ነገር ሜኑ ብለን እንጠራዋለን፡፡የተሟላ ሜኖ ብለን ልንለው የምንችለው የምግቡን አይነት ከነተሰራበት ነገር ወይንም ምግቡ የተሰራበት ዝርዝር ነገር እና ዋጋውን አጠቃሎ ከያዘ ተ ሟልቷል ማለት ይቻላል፡፡ በብዛት በኛ ሀገር የሚገኙ ሆቴሎች ፣ካፌዎችና ሬስቶራንቶች ውስጥ የምናገኘው ሜኖ ግን ምግቡ የተሰራበት ነገር በዝርዝር አያስረዱም ፡፡ይህም ማለት በብዛት መረጃ በሰበሰብኩባቸው ሆቴሎች ወይም ሬስቶራንቶች ውስጥ ያሉት ሜኖዎች የስያሜ ዝርዝራቸው ብቻ ነው የተቀመጠው እንጂ የተሰሩበት ዝርዝር መግለጫ የላቸውም፡፡

ሜኖ ለተገልጋዩ ለምግብ አዘጋጆች ብዙ አይነት ጥቅም አለው፡፡ምግብ አዘጋጁ ማብሰል የፈለጋቸውን ምግቦች በሜኑ መመሪያ መሰረት አዘጋጅቶ ያቀርባል፡፡ ለተገልጋዩ ደግሞ አንድ የተሟላ ሜኖ በምንመለከትበት ጊዜ የቱ ምግብ ከምንእንደተሰራ እና ተስማ ሚያችን መሆን አለመሆኑ ወዲያው መረዳት መቻላችን እንዲሁም ኪሳችን የሚችለውን ዋጋ ለመምረጥ ይጠቅማል፡፡

በሦስተኛ ደረጃ ያስተናጋጆችን ስራ ለማቃለል ከፍተኛ አስተዋፅኦ አለው ፡፡ ይህም ማለት አስተናጋጅ በዛ ሆቴል ውስጥ ያሉትን የምግብ ዝርዝሮች ከሚተነትን ይልቅ ተጠቃሚው በቀላሉ አንብቦ እንደፍላጎቱ መምረጥና ለአስተናጋጁ ነግሮ እንዲታዘዝ ማድረግ መቻሉ ነው ፡፡

ሌላው ሜኑ ሲዘጋጅ በቅድሚያ የሚያዘጋጀው አካል የሚከተሉትን ማሟላት አለበት፡፡

1. ምግቡ የሚዘጋጀው ለማን ነው ? የሚለውን ጥያቄ መመለስ አለበት፡፡ ይህ ማለት በሆቴሎች ውስጥ የሚስተናገዱትን ሰዎች ማንነትና የፍላጎት ሁኔታ መለየት አለበት፡፡

   ለምሳሌ ስፖርተኛ አዘውትሮ የሚጠቀምበት ሆቴል ለስፖርተኛ መዘጋጀት ያለበትን ምግብ መርጦ ማዘጋጀት አለበት ፡፡

2. የወቅቱን ሁኔታ መለየት ፡- ይህን ሀሳብ በሁለት ከፍለን ማየት እንችላለን፤

   2.1. ወቅታቸውን ጠብቀው የሚደርሱ የምግብ አይነቶችን ለይቶ ማዘጋጀት ሁለት ዋና ዋና ጥቅሞች አሉት

   - ፍሬሽ ምግቦችን ማዘጋጀት
   - በዋጋ ተመጣጣኝ ምግቦች ማግኘት ናቸው፡፡

   2.2. ወቅት ጠብቀው የሚበሉ ምግቦችን መለየት

   ለምሳሌ በፆም ወቅት የሚበሉትንና በፍስክ ወቅት የሚበሉትን ምግቦች መለየት፤

   2.3. ሌላው ሜኑ ሲዘጋጅ ግልፅ በሆነ ቋንቋ እና አብዛኛው ማህበረሰብ በሚጠቀምበት ቋንቋ መሆን አለበት ፡፡

   2.4. ዋጋውንም የሚገልፅ እና ተጠቃሚን ያገናዘበ የዋጋ ተመን መያዝ አለበት ፡፡

በአጠቃላይ ሜኑ ስናዘጋጅ ከደንበኞች ፍላጎት አንፃር መሆን ይጠበቅበታል ፡፡

ምዕራፍ ሶስት

3. የመረጃ ትንተና

በዚህ ምዕራፍ ከ12 ሆቴሎችና ሬስቶራንቶች የተሰበሰቡ ሜኖዎች ውስጥ የተገኙ ስሞች በተለያዩ መስፈርቶች እየተፈረጅ ይተነተናሉ፡፡

የምግብ ስያሜዎች በዋናነት ከቋንቋ እና ስያሜው ከሚገልጻቸው ጽንሰ ሀሳቦች አንጻር ተፈርጀው ሊታዩ ይችላሉ፡፡ በነዚህ መስፈርቶች መሠረት የሚፈረጁት ስሞች ምን ባህሪ እንዳላቸው ቀጥሎ ይቀርባሉ፡፡

3.1 የምግቦች ስያሜ ከቋንቋ አንጻር

በዚህ ስር የሚዘረዘሩት የምግብ አይነቶች ስያሜያቸውን ሲያገኙ ከአንድ፣ከሁለት እና ከሶስት ቋንቋዎች ጋር በመጣመር ስያሜ አግኝተዋል፡፡

3.1.1 በአንድ ቋንቋ ስያሜ ያገኙ ምግቦች

ሰንጠረዥ 1፡- በአንድ ቋንቋ ብቻ ስያሜ ያገኙ ምግቦች

ተ.ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የቋንቋዎች አይነት	የምግቦቹ አይነት
1	የበግ ጥብስ	አማርኛ	የባህል ምግብ
2	ፓስተ(spaghetti)	ጣሊያንኛ	የፈረንጅ ምግብ
3	chicken salad	እንግሊዘኛ	የፈረንጅ ምግብ
4	ሰኮንዶ ሚስቶ	ጣሊያንኛ	የባህል ምግብ
5	ጨጨብሳ	ኦሮምኛ	የባህል ምግብ
6	እስፔሻል በርገር	እንግሊዘኛ	የፈረንጅ ምግብ

እነዚህ ምግቦች መጠሪያ ስማቸውን ያገኙት በአንድ ቋንቋ ነው። ቋንቋዎቹ ግን የተለያዩ ናቸው።ይህም በአማርኛ ቋንቋ የተሰየመ በጣሊያንኛ እና በእንግሊዘኛ የተሰየሙ ምግቦችን ከሰንጠረዥ ማየት ይቻላል።

የምግቦቹ ስያሜ ከአንድም ከሁለትም ቃል የተቀናጁ ናቸው። ሆኖም የተሰየሙት በአንድ ቋንቋ ብቻ ነው። ስለዚህ ስያሜያቸውን ያገኙት ከአንድ ቋንቋ ለማለት ያስችላል።

3.1.2 ከሁለት የቋንቋ አይነት ስያሜ ያገኙ ምግቦች

ሠንጠረዥ 2 ፡- በሁለት ቋንቋዎች የተሰየሙ ምግቦች

ተ/ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የቋንቋዎች አይነት	የምግቦቹ አይነት
1	የበግ አሮስቶ	አማርኛ + ጣሊያንኛ	የባህል ምግብ
2	ኖርማል ክትፎ	እንግሊዘኛ + አማርኛ	>> >>
3	እስፔሻል ክትፎ	እንግሊዘኛ + አማርኛ	>> >>
4	ፈጢራ በማር	አረቢኛ + አማርኛ	>> >>
5	እስፔሻል ፋል	እንግሊዘኛ + ጣሊያንኛ	>> >>
6	እስፔሻል ፈታ	እንግሊዘኛ + አረቢኛ	>> >>
7	ኖርማል ፈታ	እንግሊዘኛ + አረቢኛ	>> >>
8	መለዋ በዕንቁላል	አረቢኛ + አማርኛ	>> >>
9	ላምብ ኮተሌት (Lamb cutlet)	እንግሊዘኛ + አማርኛ	የፈረንጅ ምግብ
10	ፓስታ ባትክልት	ጣሊያንኛ + አማርኛ	>> >>
11	ሚኒስትሮኒ ሾርባ	ጣሊያንኛ + አማርኛ	>> >>

ተ/ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የቋንቋዎች አይነት	የምግቦቹ አይነት
12	እንቁላል ሳንድዊች	አማርኛ + እንግሊዘኛ	>> >>
13	ጨጨብሳ በቅቤ	ኦሮምኛ + አማርኛ	የባህል ምግብ
14	መኮረኒ በቲማቲም ስጎ	ጣሊያንኛ + አማርኛ	የፈረንጅ ምግብ

እነዚህ ምግቦች በተለያዩ ሁለት ቋንቋዎች ሰያሜ ያገኙ ናቸው፡፡ ምግቦቹ ከጣሊያንኛ፣ አረብኛ፣ እንግሊዘኛ እና ከአማርኛ ጋር በመደባለቅ ስያሜ ተሰጥታቸዋል፡፡

3.1.3 በሦስት ቋንቋ ስያሜ ያገኙ ምግቦች የሚያሳይ

ከዚህ በታች የቀረቡት እነዚህ የምግብ አይነቶች በሦስት ቋንቋ ጋር በመጣመር ስያሜ ያገኙ ናችው፡፡

ሠንጠረዥ 3፡-በሦስት ቋንቋዎች የተሰየሙ ምግቦች

ተ/ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የቋንቋዎች አይነት	የምግቦቹ አይነት
1	ቢፍ ዳ ፒዛ (Beef Do Pizza)	እንግሊዘኛ + ፈረ ንሳይኛ + ጣሊያንኛ	የፈረንጅ ምግብ
2	ላዛኛ፣ በስጋ፣ ሶስ	ጣሊያንኛ + አማርኛ + እንግሊዘኛ	>> >>
3	እንቁላል በስጋ ሳንዱዊች	አማርኛ + አማርኛ + እንግሊዘኛ	>> >>
4	እስፔሻል ተጋቢኖ በቅቤ	እንግሊዘኛ + አማርኛ + አማርኛ	የባህል ምግቦች
5	እስፔሻል ጨጨብሳ በቅቤ	እንግሊዘኛ + ኦሮምኛ + አማርኛ	>> >>

የምግቡ ስያሜ የተገኘው ከሦስት አይነት ቋንቋ ጋር በመጣመር ነው፡፡ ቋንቋዎቹ እንግሊዘኛ፣ ፈረንይኛ፣ ጣሊያንኛ፣ አማርኛ እና ኦሮምኛ መሆናቸውን ከዝርዝሩ ማየት እንችላለን፡፡

በአጠቃላይ ዝርዝሮቹን እንደምናየው በሆቴል ውስጥ የሚገኙ የምግቦች ዝርዝሮች የስያሜ ቃላት ስርወ አመጣጥ ባብዛኛው የእንግሊዘኛ ቋንቋ እንደሆነ እና የአጠራር ለውጥ ተደርጎባቸው እንዳሉ ወደ አማርኛ ቋንቋ የገቡ ናቸው፡፡ ይህ የሆነበት ምክንያት የእንግሊዘኛ ቋንቋ ከኢትዮጵያ ጋር ባለው ኢኮኖሚያዊ፣ ፖለቲካዊ ፣ማህበራዊና ባህላዊ ፣ ግንኙነት የተነሳ ሲሆን በሆቴል ኢንዱስትሪም ከፈረንሳይ ቀጥለው የታወቁ በመሆናቸው ጭምር ነው፡፡

እንደዚሁም የእንግሊዝ ህዝቦች በርካታ የባህል ምግቦች ስላላቸው ልዩ ልዩ ምግቦችና መጠጦች ለሽያጭ በማቅረባቸው ነው፡፡ በአገራችንም ብዙ የእንግሊዝ ምግቦች ስያሜ ቃላት በትላልቅና በትናንሽ ሆቴሎች ውስጥ ይገኛሉ፡፡

ከጣሊያን ቋንቋ ወደ አማርኛ የገቡትን የምግብ ስያሜ ቃላት ስንመለከት ከፈረንሳይኛ የምግብ ስሞች በልጠው ይታያሉ ለዚሁም ምክንያት ጣሊያኖች ኢትዮጵያን በጦርነት ወረው አምስት ዓመት እና ከዚያም በላይ ቆይተው በጦርነቱም ድል ከተነሱ በኋላ አንዳንድ የጣልያን ወታደሮች በኢትዮጵያ በመቅረታቸውና በጋብቻም ከኢትዮጵያኖች ጋር በመተሳሰራቸው ምግባቸው ታዋቂነትና ተወዳጅነት ስላገኙ የስያሜ ቃላቱ ስር ሊሰዱ ችለዋል፡፡ (ተክሉ ሀይሉ ፣ 1982 ፡ 9)

በአብዛኛው ተደጋግመው እና ብዙ ቁጥር ይዘው የተገኙት እነዚህ ቋንቋዎች ናቸው፡፡

በአጠቃላይ ኢትዮጵያ ከውጭው አለም ጋር ባላት ኢኮኖሚያዊና ባህላዊ ግንኙነት በተለይም ከጣሊያን ጋር በነበራት የጦርነት ቆይታ ምክንያት የተውሶ ቃላት ከአማርኛ ጋር ሊቀላቀል ችሏል፡፡

3.2 የምግቦች ስያሜ ከፅንስ ሀሳብ አንፃር

የምግቦች ስም አራት አይነት ሀሳቦችን ያቀፈ ሆኖ ተገኝቷል እነዚህም

- ምግቡ ከአሰራሩ ወይም ከአበሳሰሉ አይነት
- ከሚሰራበት የምግብ አይነት
- መጀመሪያ ከተገኙበት (ከተሰሩበት) የሆቴል ስም
- መጀመሪያ ከተገኙበት የሀገር ስም ስያሜን የሚያገኙ ምግቦች አሉ፡፡

3.2.1 ከአሰራሩ ወይም ከአበሳሰሉ ዘዴ ስያሜ ያገኙ ምግቦች

ከአበሳሰሉ ወይም ከአሰራሩ ዘዴ ስያሜ ያገኙ ምግቦች ብዙ ናቸው፡፡

ጥናት በተደረገባቸው ሆቴሎች የተገኙትን በከፊል እንደሚከተለው ይዘረዘራል፡፡

1. mixed salad with tuna
2. fried fish fillet
3. grilled fish fillet
4. fried fish veronique
5. poached fish fillet
6. fried fish tante marie
7. fried fillet of nice perch axum style
8. fish grilled
9. fried fish
10. roasted lamb
11. roasted leg of lamp
12. grilled lamb chaps
13. roasted chicken
14. fried egg plain
15. fried egg with bacon
16. fried egg

እነዚህ የምግብ አይነቶች ስያሜያቸውን ያገኙት ከምግብ ማብሰያ ዘዴዎች ውስጥ፤

1. grilling (ግሪሊንግ)፦ ምግብን የመጥበሻ
2. roasting (ሮስቲንግ)፦ ምግብን የመቁላት
3. poaching (ፖቺንግ)፦ ምግብን የመቀቀያ
4. frying (ፍራይንግ)፦ ምግብን የማገንፊያ በሚባሉት ነው፡፡

እነዚህ ምግብን የማብሰያ ዘዴዎች ሲሆኑ ቀጥሎ በዝርዝር ይቀርባሉ፡፡

1.grilling (ግሪሊንግ)፦ይህ የማብሰያ ዘዴ እንደምጣድ ተደርጉ በክርክር ወይንም ሙሉ በሙሉ ጠፍጣፋ ተደርጉ በተሰራ ብረት ላይ በደረቅ ሙቀት ምግብን መጥበስ ነው፡፡ ቅባት በግሪሉ ላይ ማድረግ የማጣበቅ ባህሪይ እንዲኖረው ለማድረግ ይረዳል ፡፡ ሥጋ፣አሣ ፣ዶሮ እና አትክልቶች በዚህ መንገድ ሊበስሉ ይችላሉ፡፡

2.roasting(ሮስቲንግ)፦ ይህ የማብሰያ ዘዴ በሁለት መንገድ ማለትም በቀጥታ የሚነድ እሳት ላይ ምግቡን በብረት ላይ አድርጉ እያዘዋወሩ ማብሰል እና በዳቦ መጋገሪያ ኦቨን ውስጥ በማድረግ በደረቅ ሙቀት እያዘዋወሩ ማብሰል ነው፡፡

3.poaching(ፖቺንግ)፦ ምግብ ለመስራት የምንጠቀምበትን እቃ በሌላ ፈሳሽ በያዘ እቃ ውስጥ በማኖር ሁለቱንም በማሞቅ መለስተኛ ሙቀት ወደ ምግቡ ደርሶ ቀስ በቀስ እንዲያበስለው ማድረግ አንደኛው የፖቺንግ መንገድ ሲሆን ሌላው የፖቺንግ ዘዴ ደግሞ ከመፍያው የሙቀት መጠን በትንሹ ያነሰ ሙቀት ያለው ፈሳሽ ውስጥ ምግብን ማብሰል ነው፡፡ በዚህ አይነት ዘዴ የምናበስላቸው የምግብ አይነቶች በቶሎና በቀላሉ የሚበስሉ አይነት መሆን ይኖርባቸዋል፡፡

4.frying(ፍራይንግ)፦ ይህ የአበሳሰል ዘዴ ለእኔ ጥናት መረጃ ከሰበሰብኩት ውስጥ የመጨረሻው ሲሆን በመጻህፍው ውስጥ ግን ሌሎች የአበሳሰል አይነቶች መኖራቸውን መጥቀስ እወዳለው፡፡ አሰራሩም በመጥበሻ ላይ በቅድሚያ ቅባት(ዘይት) ጨምረን እንዲግል ካደረግን በኋላ ምግቡን መጥበስ ነው፡፡ በዚህ በፍራይንግ ግዜ ስሙ እንደሚያመለክተው የምንጠቀመው የዘይት ወይንም የማንኛውም አይነት ቅባት መጠን ዝቅተኛ መሆን አለበት፡፡

3.2.2 ከሚሰሩበት ነገር ስያሜ ያገኙ ምግች የሚያሳይ

በዚህ ስር የሚዘረዘሩት ምግቦች ከሁሉም የምግብ አይነት ውስጥ የተውጣጡ ሲሆን ስያሜያቸውን ያገኙት ከሚሰሩበት የምግብ አይነት ነው፡፡

ሰንጠረዥ 4፡-ከሚሰሩበት ነገር ስያሜ ያገኙ ምግቦች

ተ.ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የምግቡ አይነት
1	Spaghetti	የፈረንጅ ምግብ
2	Spaghetti milanaise	>> >>
3	Spaghetti Americana	>> >>
4	Macaroni Florentine	>> >>
5	Macaroni with mushroom and herb sauce	>> >>
6	Fish cutlet	>> >>
7	Fish goulash	>> >>
8	Lamb goulash	>> >>
9	ፖስታ በአትክልት	>> >>
10	ፖስታ በቲማቲም	>> >>
11	ፖስታ በቱና	>> >>
12	ፖስታ በሰጋ	>> >>
13	ፖስታ በክሬም ሶስ	>> >>
14	ፖስታፍርኖ	>> >>

ተ.ቁ	የምግቦች ዝርዝር	የምግቡ አይነት
15	ሩዝ በቱና	የፈረንጅ ምግብ
16	ሩዝ በአትክልት	>> >>
17	ሩዝ በስጋ	>> >>
18	አቮካዶ ሳላድ	>> >>
19	የዶሮ ወጥ	>> >>
20	የበግ ወጥ	የባህል ምግብ
21	አሳ ወጥ	>> >>
22	ጐመን ወጥ	>> >>
23	ጐመን ክትፎ	>> >>
24	ሽሮ ወጥ	>> >>
25	እንቁላል በስጋ	>> >>
26	እንቁላል ሳንድዊች	>> >>
27	አሳ በርገር	የፈረንጅ ምግብ
28	አሳ ሳንድዊች	>> >>
29	Chicken salad	>> >>
30	Meat salad	>> >>

ምግቦቹን በዝርዝሩ ላይ እንደምናያቸው ከሁሉም የምግብ አይነት ውስጥ የተካተቱ ናቸው፡፡ ይህም የሀበሻ ምግቦች እና የፈረንጅ ምግቦች ናቸው፡፡ ምግቦቹ ከሚሰሩበት አይነት ስያሜያቸውን እንዳገኙ ሰንጠረዥ በግልጽ ያሳያል፡፡

ይህም ማለት ለምሳሌ አሳ ወጥ ቢል ስያሜውን ያገኘው ከአሳ መሆኑን ይገልፃል፡፡

3.2.3 ሆቴል ወይም ሬስቶራንት የተሰየሙ ምግቦች

በዚህ ስር የተዘረዘሩት ምግቦች አይነቶች ስያሜያቸውን ያገኟቸው ሆቴል ወይም ሬስቶራንት ብቻ ነው የሚገለገልባቸው፡፡ ከነስያሜያቸው ለሌላ ሆቴል ሊያገለግሉ አይችሉም መቀየር ቢኖርባቸው እንኳን መጀመሪያ የሰየማቸው አካል ነው የሚቀይራቸው፡፡

1. Axum style omelet
2. Spaghetti Axum style
3. fried fillet of nile perch Axum style
4. Axum omelet
5. Axum steak
6. የሸዋ ወርቅ አገልግል የፍስክ
7. የሸዋ ወርቅ አገልግል የጾም
8. ጄኔቭ እስፔሻል ሰላጣ
9. ጄኔቭ እስፔሻል ፍርፍር
10. ጄኔቭ እስፔሻል በርገር
11. ላይንስ እስፔሻል ፒዛ

በዚህ መልክ ቅድሚያ በተሰሩበት ሆቴል ስም የሚሰየሙ ምግቦች በተለይ በሀገራችን በብዙ ሆቴሎች የሆቴሉን ስም በማስቀደም የሚሰየሙ ምግቦች ተመልክቻለሁ፡፡ ለአብነት Axum omelet የሚለውን ብናይ የአክሱም ሆቴል ኦምሌት ማለት ነው፤ ጄኔቭ ስፔሻል ሰላጣ የሚለው ደግሞ የጄኔቭ ካፌ ስፔሻል ሰላጣ ማለት ነው::

3.2.4 ምግቦቹ በመጀመሪያ ከተገኙበት ሀገር ስያሜ ያገኙ ምግቦች ዝርዝር

1. Indian chicken makhni
2. Southern style chicken
3. Russian salad
4. Spanish omelet
5. French toast
6. Mediterranean tuna salad
7. Greek salad
8. Mediterranean salad
9. Ethiopian style lamp fried

ከዚህ በላይ የተዘረዘሩት የምግብ አይነቶች ለመረጃነት ከመረጥናቸው ሆቴሎች እና ሬስቶራንቶች የሜኑ ዝርዝር ላይ የተመረጡ ሲሆኑ ምግቦቹ ግማሾቹ የተመረቱበትን ሀገር ሲገልፁ ግማሾቹ ደግሞ የሀገሩን ስታይል /style/ የተከተሉ እንደሆነ የሚገልጹ ናቸው፡፡

ለምሳሌ፦1. Greek salad የሚለውን ብናይ ሰላጣው ከግሪክ የመጣ እና ተዘጋጅቶ የሚቀርብ ማለት ነው፡፡ ስለዚህ የግሪክ ሰላጣ ነው ማለት ነው፡፡

2. southern style chicken የሚለውን ስናይ የ southern chicken ሆኖ የአሰራሩ አይነትም የsouthern መሆኑን ከስሙ መረዳት እንችላለን፡፡

3.3 በሆቴሎቹ ከሚያዘጋጃቸው የምግብ አይነቶች ውስጥ ዋናዋና ከሚባሉት ሆቴሎች ምግቦች በአይነትና በብዛት ሲገለጽ

ሰንጠረዥ 5፦ሆቴሎቹ የሚያዘጋጁት የምግቦቹ መስሪያና ብዛት

ሆቴሉ ወይም የሬስቶራንት ስም	የምግቦቹ መስሪያ						
	ሰላጣ	ሾርባ	እንቁላል	ዶሮ	አሳ	ፓስታና ሩዝ	የበሬ ስጋ
አክሱም ሆቴል	9	10	11	6	7	9	4
ሊስ ካፌና ሬስቶራንት	3	X	8	X	4	6	1
ሸራተን ሆቴል	6	4	X	2	1	X	1
ሄርሞን ካፌና ሬስቶራንት	1	X	3	3	3	10	1
እየሩሳሌም ሆቴል	6	6	X	3	1	10	5
ድሪም ካፌ	3	X	12	X	X	3	X
ላየንስ ኬጅ ካፌ	X	X	4	X	1	X	X
ጄኔቫ ካፌ	4	X	8	X	5	4	X

ከዚህ በላይ የዘረዘርናቸው ምግቦች የሚገልፁት ለናሙና የተወሰዱ ጥቂት የምግብ አይነቶችን ሲሆን ምግቦቹ የሚሰሩበት ነገር አንድ አይነት ሲሆን በተለያየ አይነት አሰራር እና የተለያየ ነገር በመደባለቅ የተለያየ ስያሜ ተሰጥቷቸው የሚገኙትን ምግቦች ከጥቂት ሆቴሎችና ሬስቶራንቶች ውስጥ በመቁጠር ነው። ምግቦቹ የሚሰሩት ከአንድ አይነት የምግብ

ዘር ሲሆን ግን በተለያየ አይነት መልኩ የተለያየ ስም አግኝቶ ብዙ አይነት ይሆናል፡፡ በሰንጠረዥ እንደተገለፀው አንዳንዶቹ ሆቴሎች ጭራሽ የማያዘጋጅ ከሆነ በ(X) ምልክት ተገልፀዋል፡፡ ለአብነት ያህል አክሱም ሆቴል ብንወሰድ "ሰላጣ" በብዙ አይነት መልኩ ተዘርዝሮ ይገኛል፡፡ ይህም

1. MEDITERANEAN TUNA SALAD
2. VALETINE SALAD
3. YAM YAM SALAD
4. GREEK SALAD
5. MIXED SALAD
6. SALAD OPERA
7. CHEF SALAD
8. SALAD NEW STYLE
9. PLANTERS SALAD

እነዚህ ዘጠኝ አይነት ሰላጣዎች በተለያየ አይነት መልኩ ዝርዝር ላይ የቀረቡ ሲሆን የሚሰሩት ግን ሁሉም ከሰላጣ ነው፡፡

በሰንጠረዡ ላይ የሚታየው ሌላው ነገር የምግቦቹ ስያሜ መለያየት ነው፡፡ ይህን የስያሜ መለያየት ያመጣው ዋናው ምክንያት ምንድነው? ስል በሆቴሎች ተዘዋውሬ በምልከታ እንዳየሁት በየሆቴሉ የሚገኙት የምግብ ባለሙያዎች ሁሉ አንድ አይነት ትምህርት እና እውቀት ያላቸው ሳይሆኑ አንዳንዶቹ ባለሙያዎች የምግብ አሰራር ትምህርታቸውን በፈረነሳይኛ ሲከታተሉ ሌሎቹ ደግሞ የአሜሪካንን የምግብ አሰራር ትምህርት በእንግሊዘኛ የተከታተሉ ሆነው አግኝቼአቸዋለሁ፡፡ የጣሊያንን የምግብ አሰራር ትምህርት የወሰዱ እና በአገር ውስጥ ቋንቋ ከልምድ ባገኙት እውቀት በሆቴሎች ውስጥ የሚሰሩ ባለሙያዎች ናቸው፡፡

ስለሆነም ባለሙያዎቹ የሚጠቀሙበት የምግብ አሰራር መመሪያ መፃህፍት በፈረንሳይኛ፣ በእንግሊዘኛ እና በጣልያንኛ ስለሚሆን በየሆቴሎች አንድ አይነት የምግብ አዘገጃጀት እና ተመሳሳይ የምግብ ስያሜ በ"ሜኑ" ላይ ሊኖር አልቻለም፡፡

በአሁኑ ስአት ግን በኢትዮጵያ በተለይም በአዲስ አበባ በሆቴሎች እና ቱሪዝም ተቋም እና በግል የተለያዩ የምግብ ዝግጅት ት/ቤቶች ተከፍተው በስፋት ትምህርቱን በመስጠት ላይ ይገኛሉ፡፡

ይህም ጉዳይ ችግሩን ከመቅረፍ አኳያ የማይናቅ ስራ እየሰራ ይገኛል ወደፊትም ወጥ የሆነ የሜኖ አዘገጃጀት እንደሚኖር የሚያሳይ ምልክቶችን ማየት ይቻላል፡፡

3.4. ከሆቴሎች የምግብ ዝርዝሮች ውስጥ የተውሶ ቃላትን

ሰንጠረዥ 6፡-የምግቦቹ ዓይነትና የቃላት ተውሶ

የውሰት ቃሉ በመገኛው ቋንቋ	**የቋንቋ አይነት**	**የውሰት ቃሉ በአማርኛ**
MACCARONI	ጣሊያንኛ	ማካሮኒ
SECONDO MISTO	>>	ሰኮንዶ ሚስቶ
SPAGHETTI	>>	እሰፓጌቲ
AROSTO	>>	አሮስቶ
CATELETTI	>>	ኮቴለቲ
PASTA AL FRNO	>>	ፓስታ አል ፍርኖ
ROAETED BEEF	እንግሊዘኛ	ሮስትድ ቢፍ
SPECIAL OMELETTE	>>	እስፔሻል ኦምሌት
CHICKEN SALAD	>>	ቺክን ስላድ

በሰንጠረዥ 6 እንደሚታየው በሆቴሎች ውስጥ እንግሊዘኛ እና ጣሊያንኛ ምግቦች በብዛት በሜኖዎች ላይ መገኘታቸውን ያሳያል የሆነበት ምክንያት አብዛኞቹ የምግብ አዘጋጆች በጣሊያንኛ እና በእንግሊዘኛ መጻሕፍት መሰልጠናቸው ነው፡፡

አባሪ አንድ

ተ/ቁ	የምግቦች ዝርዝር	ተ/ቁ	የምግቦች ዝርዝር
1	ቋንጣ ፍርፍር	34	የበግ ቅቅል
2	የጾም ፍርፍር	35	አገልግል (የጾም)
3	ቂቤ ፍርፍር	36	የጾም ጎመን ክትፎ
4	ቀይ ወጥ	37	የድስት ሽሮ በቲማቲም ቁርጥ
5	ሚስቶ	38	የጾም ፍርፍር በቲማቲም ቁርጥ
6	ማህበራዊ	39	ዝልዝል ጥብስ
7	ዶሮ ቀይ ወጥ	40	የኢትዮጵያዊያን የበግ ጥብስ
8	የአበሻ ዶሮ ወጥ	41	ሽሮ ፍርፍር
9	የበግ ጥብስ	42	ጥሬ ስጋ
10	ቅቅል	43	ጎድን ጥብስ
11	ጥብስ ፍርፍር	44	ሰኮንዶ ሚስቶ
12	ምንቸት	45	የበግ አሩስቶ
13	አሳ ወጥ	46	አትክልት በስጋ
14	ጎመን ወጥ	47	አይብ በጎመን
15	ጎመን ክትፎ	48	አሳ ጥብስ

16	እስፔሻል ክትፎ	49	ዶሮ ፋንታ
17	ተጋቢኖ	50	ፈጢራ በማር
18	እስፔሻል ተጋቢኖ በቅቤ	51	ፈጢራ በእንቁላል
19	የጾም በያይነቱ	52	ፈጢራ በእንቁላል በስጋ
20	ቦዘና ሽሮ	53	ጨጨብሳ በቅቤ
21	የሱፍ ውሃ	54	ጨጨብሳ በማር ፣ በቅቤ
22	ዱለት	55	ጨጨብሳ በማር፣በቅቤ ፣በእንቁላል
23	አገልግል (የፍስክ)	56	መለዋ በእንቁላል
24	የበግ ወጥ	57	መለዋ በእንቁላል በማር
25	እስፔሻል ፍል		
26	እስፔሻል ፈታ		
27	ኖርማል ፋል		
28	ኖርማል ፈታ		
29	እስፔሻል ናሽፍ		
30	ኖርማል ናሽፍ		
31	እርጎ		
32	የጾም ጨጨብሳ		
33	የጾም በያይነት በአትክልት		

አባሪ ሁለት

ተ/ ቁ	የምግቦች ዝርዝር	ተ/ ቁ	የምግቦች ዝርዝር
1	Spaghetti	53	Grilled fish fillet meunlere
2	Spaghetti Milanese	54	Fried fish veronica
3	Spaghetti Americlana	55	Poached fish fillet
4	spaghetti Axum style	56	Fried fish tenet merle
5	Spaghetti Florentine	57	ፓስታ በአትክልት
6	Macaroni	58	ፓስታ በቲማቲም
7	Spaghetti Carbonara	59	በፓስታ በቱና
8	Macaroni Carbonara	60	ፓስታ በስታ
9	Chicken salad	61	ፓስታ ክሬም ሶስ
10	Russian salad	62	ፓስታ ፍርኖ
11	Meat salad	63	ሩዝ በአትክልት
12	Sardonic salad	64	ሩዝ በቱና
13	Chef special omelet	65	ሩዝ በስጋ
14	Omelet chasseur	66	ላዛኛ
15	Clam art omelet	67	ፖስታ፣ መኮረኒ፣ ሩዝ በአትክልት
16	Omelet fore staler	68	ፓስታ፣ መኮረኒ፣ሩዝ በቱና
17	Pays Anne omelet	69	ፓስታ መኮረኒ፣ ሩዝ በስጋ

18	Fried egg plain	70	የተዋሀደ ሰላጣ በቱና
19	Fried egg with bacon	71	ቱና ሰላጣ
20	Fried egg	72	አቦካዶ ሰላድ
21	Axum style omelet	73	እንቁላል በስጋ
22	Cheese tomato omelet	74	እንቁላል ፍርፍር
23	Grilled fish fillet Montebello	75	እንቁላል ቁጭቁጭ
24	Fried fish filet bfetonne	76	እንቁላል ሳንዱች
25	እስፔሻል ኦምሌት	77	Southern style chicken
26	ዳቦ በእንቁላል የተነከረ	78	Roasted chicken
27	አሳ ሳንድዊች	79	Supreme of chicken
28	አሳ በርገር	79	Chicken curry madras
29	አሳ ሾርባ	80	Coaau vin
30	መሽሩም ክሬም ሾርባ	81	Indian chicken makhni
31	የአትክልት ሾርባ	82	Beef fillet steak marchandevin
32	የቲማቲም ሾርባ	83	Beef do piazza
33	ክሬም በአትክልት ሾርባ	84	Fillet steak tyrollenne
34	የጣፍጭ በቶሎ ክሬም ሾርባ	85	Dou of beef and chicken
35	የነጭ ሽንኩርት ክሬም	86	Stir fried rice

	ሾርባ		
36	Fried fillet fish	87	Panfriend beef fillet
37	Fish cutlet	88	Mediterranean tuna salad
38	Fish with vegetable	89	Valetine salad
39	Fish goulash	90	Yam.yam salad
40	Fish grilled	91	Greek salad
41	Fish soup	92	Prawns dim summiled
42	Fried fish	93	Selection of cold mezzah
43	Lamb goulash	94	Selection of hot mezzeh
44	Roasted leg of lamb	95	Mexed salad
45	Lamb blanquette	96	Salad opera
46	Boneless breaded lamb	97	Chef salad
47	Roasted lamb	98	Salad new style
48	Leg of lamb confit	99	Planters slad
49	Traditional lebanes	100	Exotics of pineapple
50	Grilled lamb chops	101	Caesar’s salad
51	Lamb cutlet	102	Melting mozzarella
52	Chicken elev	103	Nicoise salad

ምዕራፍ አራት

ማጠቃለያ

በአዲስ አበባ ከተማ ውስጥ የሚገኙ ሆቴሎች እና ሬስቶራንቶች እያንዳንዱ ደረጃ ወጥቶለት አንደኛ እና ሁለተኛ እየተባለ ባይገለጽም ከከፍተኛ ደረጃ ማለትም ባለ ኮከብ ሆቴል ከሚባለው እስከ አነስተኛ ወይም ዝቅተኛ ደረጃ ያላቸው ሆቴሎች ይገኛሉ፡፡

ሆቴሎቹም ሁሉም እንደየ ደረጃቸው እና የምግብ አብሳዮቻቸው እንደተማሩበት መጽሀፍ እና የቋንቋ አይነት የተለያዩ የግል ሜኖዎች ያዘጋጃሉ፡፡

እነዚህን የምግብ ዝርዝሮች(menu) በጥናቴ ውስጥ እንደቃኘሁት የምግቦቹን ስያሜዎች በዋናነት ከቋንቋ እና ስያሜው ከሚገልጻቸው ጽንሰ ሀሳቦች አንጻር ተፈርጀው ቀርበዋል ፡፡

የምግቦች ስያሜ ከቋንቋ አንጻር ሲታዩ በአንድ ቋንቋ ስያሜ ያገኙ ሁለት እና ሶስት ቋንቋዎች በመዳቀል ስያሜ ያገኙ ምግቦችን በዝርዝር አይተናል፡፡ በመቀጠል ምግቦቹ ስያሜው ከሚገልጻቸው ጽንሰ ሀሳቦች አንጻር ሲፈረጁ አራት አይነት ሀሳቦችን ያቀፈ ሆኖ አግኝቸዋለው፡፡ ይህም ምግቡ ከአሰራሩ ወይም ከአበሳሰሉ አይነት ፣ከሚሰሩበት የምግብ አይነት፣መጀመሪያ ከተገኙበት የሀገር ስም ተብራርተው ተገልጸዋል፡፡ በተለይ ከአበሳሰሉ እና ከአሰራሩ የሚሰየሙ ምግቦች በአራቱ የአበሳሰል አይነት fried ፣grilled ፣poached እና roasted በሚባሉት ስያሜ ያገኙትን ተንትኜ አቅርቢያለሁ፡፡

በአጠቃላይ በሜኖዋች ላይ ያሉት የምግብ ዝርዝሮች በፈርጅ በፈርጃቸው በመከፋፈል ቀርበዋል፡፡

ዋቢ ጽሁፎች

ስንዱ ላቀው ፤1974 ፤ "በአዲስ አበባ የሰፈሮች አሰያየም" ፣ የኢትዩጵያ ቋንቋዎችና ስነጽሁፍ ክፍል ፣ዲማጽ፣አ.አ.ዩ

ሳሙኤል ሀይሉ ፤1991 ፤ "ከ1984 — 1990 ዓ/ም በአዲስ አበባ ውስጥ የወጡ የንግድ ድርጅቶች ስሞች ትንታኔ" ፣ የኢትዮጵያ ቋንቋችና ሰነጽሁፍ ክፍል፣ዲማፅ፣አ.አ.ዩ፡፡

ሳሙኤል ተፈራ፤ ዓ/ም ያልተገለፀ፡፡ ዘመናዊ የምግብ ዝግጅት (Modern cookery)

ራሔል ወርቁ ፤ 1991፤ "የቅመማቅመም አይነቶች እና አሰያየማቸው ከማህበራዊ ሰናልሳን ምልክታ አኳያ "፣ የኢትዩጵያ ቋንቋዎችና ስነፅሁፍ ክፍል፣ዲማፅ፣ አ/አ/ዩ፡፡

ተክሉ ሀይሌ፤ 1982፤ "በአዲስ አበባ ሆቴሎች አማርኛ" ፣የኢትዩጵያ ቋንቋዎችና ስነጽሁፍ ክፍል፣ ዲማፅ፣ አ.አ.ዮ፡፡

ደሳለኝ የኒላ፤ 1990 ፤ "የመርጡለማርያም እና አካባቢዋ፣ቦታዎች አሰያይም"፣ የኢትዮጵያ ቋንቋዎችና ስነፅሁፍ ክፍል፣ ዲማፅ፣ አ.አ.ዩ፡፡

ደስታ ተክለወለድ፤ 1962 ፤ አዲስ የአማርኛ መዝገበ ቃላት፡፡ አዲስ አበባ፣ አርቲስቲክ ማተሚያ ቤት፡፡

አዱኛ ሀይሉ፤ 1981፤"የሆቴል ስሞች አሰያየም በአዲስ አበባ"፣ የኢትዮጵያ ቋንቋዎችና ስነፅሁፍ ክፍል፣ ዲማፅ፣ አ.አ.ዮ፡፡

አምሳሉ አክሊሉ፤ 1980፤ "የውጪ ቋንቋ ትርጉም ፅንስ ሀሳብ በአማርኛ"፣ የኢትዮጵያ ጥናትና ምርምር መፅሔት፣ ቅፅxiv፡፡

ጌታቸው ዘገየ፣ 1980፡፡ በአዲስ አበባ መንገዶች እና አደባባዮች ስያሜዎች፣ የኢትዮጵያ ቋንቋዎችና ስነፅሁፍ ክፍል፣ ዲማፅ፣ አ.አ.ዮ፡፡

Bender, Arnold. Dictionary of nutrition and food technology, 5th ed. England butter worth and co. (publishes). 1982.

Onions C.T. The oxford Dictionary of English etymology. London,1966.