

Η διαχείριση των διατροφικών αναγκών των τουριστών από την τουριστική βιομηχανία. Η παράμετρος της θρησκείας.

Δρ. Πολυξένη Μοίρα

Καθηγήτρια

T.E.I. Πειραιά/Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων

polmoira@teipir.gr

Δρ. Δημήτριος Μυλωνόπουλος

Αναπληρωτής Καθηγητής

T.E.I. Πειραιά/Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων

dimilon@teipir.gr

Περίληψη

Η θρησκεία και ο πολιτισμός θεωρούνται ως σημαντικοί καθοριστικοί παράγοντες που επηρεάζουν την κατανάλωση της τροφής. Ο επισιτιστικός τομέας διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον τουρισμό και επηρεάζει άμεσα την ικανοποίηση των τουριστών. Οι επιλογές του φαγητού από τους τουρίστες καθορίζονται, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό, από τη θρησκευτική παράμετρο και κατά συνέπεια το φαγητό συνιστά σημαντικό παράγοντα στη διαμόρφωση των κριτηρίων με βάση τα οποία γίνεται η επιλογή του προορισμού. Επομένως είναι αναγκαίο να δοθεί από την τουριστική βιομηχανία η απαραίτητη προσοχή σ' αυτή τη διάσταση της σχέσης μεταξύ θρησκείας και διατροφής.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία δεν έχει απόλυτα αξιοποιηθεί η παράμετρος αυτή κατά το σχεδιασμό και την προβολή των προορισμών, ώστε να προσελκυθούν τουρίστες από χώρες που έχουν υψηλή καταναλωτική τουριστική δαπάνη και ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις σύμφωνα με τη θρησκεία τους.

Στην παρούσα μελέτη, παρατίθενται οι διατροφικές ανάγκες των τουριστών ανάλογα με το θρήσκευμα, διερευνάται ο τρόπος ανταπόκρισης των διαφόρων επιχειρήσεων του τουριστικού τομέα στις εξειδικευμένες διατροφικές απαιτήσεις των τουριστών με βάση το θρησκευτικό στοιχείο και διατυπώνονται προτάσεις για την ορθολογικότερη προσαρμογή των τουριστικών επιχειρήσεων των προορισμών με σκοπό την αύξηση της τουριστικής ροής.

Λέξεις κλειδιά: διατροφή, θρησκεία, τουρισμός και διατροφή, τροφή Halal, τροφή Kosher, νηστεία

1. Εισαγωγή

Η θρησκεία και ο πολιτισμός θεωρούνται ως σημαντικοί καθοριστικοί παράγοντες που επηρεάζουν την κατανάλωση της τροφής. Ως πολιτισμός μπορεί να οριστεί ένα κοινό σύνολο χαρακτηριστικών, συμπεριφορών, και αξιών που βοηθά τις ομάδες ανθρώπων να επιλέξουν τον τρόπο δράσης τους (Goodenough, 1971). Ο πολιτισμός αντανάκλα ένα κοινό τρόπο σκέψης, επηρεάζει τον τρόπο αντίληψης του περιβάλλοντος και τον τρόπο που υιοθετούμε ή προσαρμοζόμαστε στην αλλαγές (Schein, 1983). Ο πολιτισμός «καθοδηγεί» τον τρόπο συμπεριφοράς μιας ομάδας σε όλες τις διαστάσεις της ζωής και υποδεικνύει «κοινωνικά τυποποιημένες» δραστηριότητες των ανθρώπων. Στις κοινωνικά τυποποιημένες αυτές συμπεριφορές περιλαμβάνονται και οι διατροφικές συνήθειες. Σύμφωνα με τους Atkins and Bowler, 2001 και Logue, 1991 ο πολιτισμός προσδιορίζει καθοριστικά τις τροφές που επιτρέπεται να καταναλώσει ένας άνθρωπος. Οι Carmouche and Kelly (1995) θεωρούν ότι οι παράγοντες που διαμορφώνουν τις επιλογές μας στην κατανάλωση τροφής είναι η κοινωνική τάξη, το φύλο, ο πολιτισμός,

η φυλή και η θρησκεία (που θεωρείται επίσης παράγοντας πολιτισμού). Μέσω του πολιτισμού κωδικοποιούνται οι τροφές σε «αποδεκτές» και επομένως «επιτρεπτές», σε «καλές» ή «κακές». Ο πολιτισμός καθορίζει επιπρόσθετα ποιες τροφές και ποιες ιδιότητες των τροφίμων είναι κοινωνικά αποδεκτές (Prescott et al., 2002). Έτσι για παράδειγμα η κατανάλωση κρέατος σκύλου και γάτας που είναι κοινωνικά αποδεκτή στην Ν. Κορέα (Podberscek, 2009), όπου καλείται *Gaegogi* καθώς και σε άλλους πολιτισμούς της νοτιοανατολικής Ασίας (Καμποτζη, Κίνα, Ταϊλάνδη και Βιετνάμ), απορρίπτεται ως απαράδεκτη στις δυτικού τύπου κοινωνίες (Bartlett & Clifton, 2003; Podberscek, 2007). Σ' αυτές τις χώρες η ιδέα της κατανάλωσης κρέατος σκύλου ή γάτας θεωρείται αποτρόπαιη και ανήθικη (Podberscek, A.L. (2009:617).

Παράλληλα η θρησκεία διαδραμάτιζε ανέκαθεν σημαντικό ρόλο στην επιλογή και στην κατανάλωση τροφής (Khan, 1981). Οι περισσότερες θρησκείες έχουν συγκεκριμένους διατροφικούς κανόνες και παράλληλα δίνουν σαφείς οδηγίες για τον τρόπο παρασκευής της τροφής (Halal ή Kosher). Για ορισμένες θρησκείες (Ισλάμ, Ιουδαϊσμός) αυτοί οι κανόνες είναι πολύ ξεκάθαροι και ρυθμίζουν το τι, το πώς και το πότε πρέπει να καταναλωθεί κάποιο τρόφιμο ή πρέπει να αποφευχθεί η κατανάλωσή του. Ο Blix (2001) υποστηρίζει ότι από την αυγή του πολιτισμού υπήρξαν ισχυροί δεσμοί μεταξύ της θρησκείας και της διατροφής. Γενικά υπήρχαν και υπάρχουν σαφείς διακρίσεις μεταξύ του "καλού και του κακού", του "βρώσιμου ή μη βρώσιμου" του «απαγορευμένου και του μη απαγορευμένου» σε όλους τους πολιτισμούς και τις θρησκείες σε σχέση με τα τρόφιμα (Kittler & Sucher, 2004:13; Lupton, 1996:29).

Σε πολλούς λαούς παρατηρείται η εκούσια αποχή από ορισμένες τροφές κυρίως για θρησκευτικούς λόγους. Η πρακτική της αποχής από το φαγητό για ορισμένες περιόδους ονομάζεται «νηστεία». Πολλές θρησκείες απαγορεύουν την κατανάλωση κρέατος μόνιμα ή για ορισμένη χρονική περίοδο. Η νηστεία επιβαλλόταν σε πολλούς λαούς από την αρχαιότητα π.χ. στους αρχαίους ασιατικούς λαούς και στους Αιγυπτίους η νηστεία επιβαλλόταν για θρησκευτικούς λόγους. Σκοπός ήταν να προετοιμαστούν οι πιστοί για τη συμμετοχή τους σε θρησκευτικές τελετές, για να τιμήσουν ή για να εξευμενίσουν κάποιο θεό.

Χαρακτηριστικά ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι οι Αιγύπτιοι υποβάλλονταν σε νηστεία για θρησκευτικούς λόγους π.χ. στις μεγάλες εορτές της Ίσιδας, αλλά και για λόγους υγείας (πρεσβ. Παπαδόπουλος, 1987:51-57). Από τους Αιγυπτίους η συνήθεια της νηστείας πέρασε στους Έλληνες και στους Εβραίους και στη συνέχεια από αυτούς στους Χριστιανούς και στους Μουσουλμάνους.

Στους αρχαίους Έλληνες η νηστεία ήταν μάλλον περιορισμένη και αφορούσε κυρίως τους συμμετέχοντες στα διάφορα «μυστήρια». Για παράδειγμα οι Αθηναίοι νήστευαν μόνο κατά τις εορτές των «Ελευσινίων¹» και των Θεσμοφοριών² για κάθαρση και

¹ Τα Μεγάλα Ελευσίνια εορτάζονταν κατά τη 15η ημέρα του μήνα Βοηδρομιώνα (αφιερωμένος στο Βοηδρόμιο Απόλλωνα) και διαρκούσαν εννέα ημέρες και τελούνταν σε διάφορα στάδια. Την πρώτη ημέρα, 14 του Βοηδρομιώνος, μία πομπή ξεκινούσε από την Ελευσίνα με κατεύθυνση το Ελευσίνιο στην Αγορά των Αθηνών. Εκεί, την επόμενη ημέρα, 15 Βοηδρομιώνος, ο Ιεροφάντης εγκαινίαζε την έναρξη της γιορτής. Για την τρίτη ημέρα λίγα είναι γνωστά. Από τα κείμενα του Κλήμη της Αλεξάνδρειας (150 μ.Χ. - 211/216 μ.Χ.) πληροφορούμεθα ότι ήταν ημέρα νηστείας κι ότι το απόγευμα λάμβανε χώρα γεύμα από άρτους φτιαγμένους από μέλι και σουσάμι. Η σημαντικότερη εκδήλωση ήταν η πομπή που ξεκινούσε από την Αθήνα προς την Ελευσίνα με σκοπό τη μεταφορά των ιερών αντικειμένων που θα χρησιμοποιούνταν στις τελετουργίες μέσα σε κλειστά κιβώτια (κίστες). Την άφιξη των μυστών στην Ελευσίνα ακολουθούσε μία τελετή καθαρμού και νηστείας. Σύμφωνα με μαρτυρίες αρχαίων συγγραφέων οι μύστες

εξιλασμό. Οι Λακεδαιμόνιοι διέτασσαν γενική νηστεία, όταν επρόκειτο να συμμετέχουν σε πολεμικές επιχειρήσεις. Οι *ιερείς* του Δία, στην Κρήτη, όφειλαν να απέχουν αυστηρά από την κατανάλωση κρέατος, ιχθύων και κάθε εφθής τροφής. Γενικά η νηστεία, στο πνεύμα των θρησκειών της αρχαίας Ελλάδας, αποτελούσε τρόπο εξιλασμού και καθαρμού και θεωρούνταν ως δοκιμασία, που συνέβαλλε στην εξαύλωση του ανθρώπου και τον καθιστούσε ικανό να προσεγγίσει τους θεούς, δηλ. στη «θέωση». Ιδιότυπες νηστείες περιλαμβάνονταν στον κύκλο θρησκευτικών και φιλοσοφικών σχολών και οργανώσεων όπως οι Ορφικοί και οι Πυθαγόρειοι.

Οι Ρωμαίοι και γενικά οι λαοί της Ιταλίας συμμετείχαν ευρύτατα σε νηστείες. Νήστευαν κυρίως σε εθνικές στιγμές που οι κάτοικοι των διαφόρων πόλεων κατέφευγαν στη δοκιμασία της νηστείας για να ζητήσουν τη θεία βοήθεια π.χ. ο Πομπήλιος Νουμάς³ νήστευε πριν από την προσφορά θυσίας στους θεούς. Όταν οι κάτοικοι του Τάραντα, πολιορκήθηκαν από τους Ρωμαίους (282 π.Χ.), ζήτησαν την βοήθεια των κατοίκων του Ρηγίου, και αυτοί, για να εξευμενίσουν τους θεούς, νήστευσαν επί 10 ημέρες πριν από το ξεκίνημα της εκστρατείας. Επίσης στη Ρώμη, τηρούνταν ορισμένες νηστείες προς τιμή της Δήμητρας και του Δία (Βατάλας, 262-263).

2. Οι θρησκευτικοί περιορισμοί στη διατροφή

Ο βαθμός προσήλωσης κάθε ατόμου-πιστού στα προστάγματα της θρησκείας έχει σχέση με την ίδια τη θρησκεία, το θρησκευτικό δόγμα, την τοπική θρησκευτική κοινότητα, αλλά και το οικογενειακό και γενικότερο κοινωνικό του περιβάλλον.

Οι περισσότερες θρησκευτικές διατροφικές παραινέσεις εμπίπτουν σε δύο γενικές κατηγορίες: α) προσωρινή αποχή από όλα ή από ορισμένα τρόφιμα (νηστεία), β) σταθερές και διακριτές διατροφικές συνήθειες που διαφέρουν από το γενικό πληθυσμό. Οι θρησκευτικές δοξασίες επηρεάζουν τον τρόπο διατροφής ως μέρος της καθημερινής

έπρεπε να μεταφέρουν τα *ιερά* (μυστικά αντικείμενα) από ένα σκεύος σε άλλο, ενώ η νηστεία έληγε με την κατάποση του *κυκεώνος* (χυλός από δημητριακά, του οποίου η ακριβής σύσταση αλλά και ο συμβολισμός παραμένουν άγνωστα). βλ. *Η τελετουργία των Ελευσίνιων Μυστηρίων*, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού στο http://www.fhw.gr/chronos/05/gr/culture/4141ritual_eleusinia.html, πρόσβαση την 07/01/2012

² Τα *Θεσμοφόρια* συνιστούσαν την πιο διαδεδομένη γιορτή σε όλο τον ελληνικό κόσμο για τη θεά Δήμητρα και την κόρη της Περσεφόνη, όπου συμμετείχαν αποκλειστικά γυναίκες. Τον πυρήνα των Θεσμοφορίων αποτελούσε ο αποκλεισμός του ανδρικού φύλου και η συγκρότηση μίας ένωσης γυναικών, μέσω της οποίας τονιζόταν ο ρόλος τους στη γονιμότητα της κοινότητας και συμβολικά στην ευφορία της καλλιεργήσιμης γης. Στην Αθήνα, ο εορτασμός τους διαρκούσε τρεις μέρες, από τις 11 έως τις 13 του μήνα Πυανοσιώνος, και ακολουθούσαν μία συγκεκριμένη τελετουργία.

Η δεύτερη ημέρα των Θεσμοφορίων ονομαζόταν *νηστεία*. Οι γυναίκες διέμεναν στο ιερό της θεάς, νήστευαν και κοιμόντουσαν σε πρόχειρα κρεβάτια φτιαγμένα στο έδαφος από κλαδιά λυγαριάς και άλλα φυτά με αντιαφροδισιακές ιδιότητες. Συμμετείχαν στο πένθος της Δήμητρας για την αρπαγή της Κόρης έχοντας μελαγχολική διάθεση. Την ίδια μέρα οι γυναίκες μπορούσαν να επιδοθούν σε αισχρολογία ως αντίδραση στην εγκράτεια που τηρούσαν. Η νηστεία διακοπτόταν την τρίτη ημέρα ή την προηγούμενη νύχτα και επακολουθούσαν θυσίες και κρεοφαγία. Στην Αθήνα, στο τελικό στάδιο της γιορτής επικαλούνταν και θυσίαζαν στην Καλλιγένεια -τη θεά της καλής γέννησης- τελετουργία που σχετιζόταν άμεσα με τη γονιμότητα. Θεσμοφόρια, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού στο <http://www.fhw.gr/chronos/05/gr/culture/index.html>, πρόσβαση την 07/01/2012.

³ Ο Πιμπήλιος Νουμάς, θεωρείται διάδοχος του μυθολογούμενου πρώτου βασιλέα της Ρώμης Ρωμούλου. Βασίλευσε στη Ρώμη σε ηλικία 40 ετών από το 715-672 π.Χ. Υπήρξε ο πρώτος νομοθέτης και ο δεύτερος από τους επτά βασιλείς της Ρώμης πριν από την καθιέρωση της δημοκρατίας. Κατά την παράδοση υπήρξε μαθητής του Πυθαγόρα (Ζούλα, 2003).

ζωής ή ως μέρος μιας θρησκευτικής τελετουργίας. Οι κανόνες αυτοί άλλοτε είναι ενδεικτικοί και παρέχουν χαλαρές κατευθύνσεις στους πιστούς και άλλοτε αποτελούν αυστηρούς κανόνες που οι πιστοί οφείλουν να ακολουθήσουν (Μοίρα, 2009:76).

Έτσι οι Χριστιανοί δεν διέπονται από ρητούς και αυστηρούς περιορισμούς στη διατροφή δηλ. δεν υπάρχουν απαγορευμένες τροφές όπως συμβαίνει με τους Μουσουλμάνους και τους Εβραίους ή τουλάχιστον οι απαγορεύσεις δεν έχουν ισόβια ισχύ. Υπάρχουν βέβαια απαγορεύσεις για την κατανάλωση τροφών, π.χ. σε ορισμένες περιόδους νηστείας⁴, η αποχή από το κρέας την Παρασκευή κ.λπ. Και σ' αυτές τις περιπτώσεις ο βαθμός απαγόρευσης ή ο περιορισμός διαφοροποιείται ανάλογα με το δόγμα (π.χ. Ορθόδοξοι, Ρωμαιοκαθολικοί, Προτεστάντες, Αγγλικανοί). Τα ιερά βιβλία των Ορθοδόξων Χριστιανών συνιστούν αποχή από τροφή περίπου 180-200 ημέρες το χρόνο. Οι πιστοί πρέπει να απέχουν από την κατανάλωση ελαιόλαδου, ψαριών, γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων κάθε Τετάρτη και Παρασκευή καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Επιπρόσθετα υπάρχουν τρεις κύριες περίοδοι νηστείας κάθε χρόνο α) 40 ημέρες πριν τα Χριστούγεννα, οπότε απαγορεύεται η κατανάλωση κρέατος, γαλακτοκομικών και αυγών ενώ επιτρέπεται η κατανάλωση ψαριών και ελαιόλαδου με εξαίρεση την Τετάρτη και Παρασκευή β) 48 ημέρες πριν το Πάσχα, οπότε επιτρέπεται η κατανάλωση ψαριού μόνο 2 ημέρες και απαγορεύεται η κατανάλωση κρέατος, γαλακτοκομικών και αυγών. Η κατανάλωση ελαιόλαδου επιτρέπεται μόνο τα Σαββατοκύριακα. και γ) 15 ημέρες τον Αύγουστο (πριν το εορτασμό της Παναγίας). Την περίοδο αυτή ακολουθούνται οι ίδιοι κανόνες όπως το Πάσχα, με εξαίρεση την κατανάλωση ψαριού που επιτρέπεται την 6^η Αυγούστου. Η κατανάλωση θαλασσινών (γαρίδες, καλαμάρια, χταπόδι, αστακού, καβουριών) και σαλιγκαριών επιτρέπεται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Επομένως η πρακτική της νηστείας των Ορθοδόξων μπορεί να θεωρηθεί ότι είναι περιοδικώς χορτοφαγική με παράλληλη κατανάλωση ψαριών και θαλασσινών (Sarrí at al. 2003). Γενικά όμως στη Χριστιανική θρησκεία, η νηστεία – σε ορισμένες περιόδους ή ημέρες - ουσιαστικά σημαίνει εγκράτεια και θεωρείται «άσκηση» του σώματος και της ψυχής.

Οι Μουσουλμάνοι αντίθετα ακολουθούν αυστηρούς κανόνες διατροφής, οι οποίοι ονομάζονται halal (νόμιμα ή επιτρεπτά στο θεό) και βασίζονται στην ισλαμική σαρία (Shari'ah). Το Κοράνι απαγορεύει την κατανάλωση χοιρινού κρέατος και των παραγώγων του, την κατανάλωση αλκοόλ, διαφόρων ειδών ζελατίνας (που περιέχουν χοιρινό λίπος) και προϊόντων με γαλακτοματοποιητές (π.χ. κονσέρβες). Επίσης πολλοί μουσουλμάνοι απέχουν από την κατανάλωση κατεψυγμένων λαχανικών με σάλτσες, ιδιαίτερα μαργαρίνες, από την κατανάλωση ψωμιού και ζύμης που έχουν κατασκευαστεί με ξερή μαγιά και από την κατανάλωση αναψυκτικών με καφεΐνη⁵. Όλες οι παραπάνω τροφές θεωρούνται haram δηλ. «ακάθαρτες» και επομένως παράνομες και «απαγορευμένες» (El Mouelhy, 1997, In Wan & Awang, 2009). Επίσης σύμφωνα με το Κοράνι απαγορεύεται η κατανάλωση σαρκοφάγων ζώων και πλασμάτων της θάλασσας που δεν έχουν λέπια και πτερύγια (π.χ. καλαμάρια, γαρίδες, αστακού κ.λπ.). Τέλος, ακόμα και τα ζώα, τα οποία επιτρέπεται να καταναλώνουν πρέπει να έχουν σφαγεί και προετοιμαστεί με ειδικό τελετουργικό τρόπο που αναφέρουν οι ισλαμικοί κανόνες

⁴ Κατά τις ημέρες των νηστειών οι χριστιανοί απέχουν από την κατανάλωση κρέατος, αυγών, γάλακτος, ζωικών προϊόντων, και γαλακτοκομικών προϊόντων, ιχθύων (εκτός από θαλασσινά, όστρακα, αβογίδα και χαβιάρι), ελαίου (εκτός τις ελιές) και του οίνου και κατ' επέκταση των σύγχρονων οινοπνευματωδών ποτών.

⁵ *Food culture and religion*, RMIT University, Department of Food Service, State of Victoria. Reproduced from the Better Health Channel, In http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_culture_and_religion?OpenDocument, access 15/12/2011.

(Κολιού, 2005:64) και πρέπει, κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας τους, να διατηρούνται χωριστά από άλλες τροφές. Σαφής απαγόρευση προβλέπεται κατά τη διάρκεια του μήνα Ramadan (Ραμαζάνι)⁶. Οι μουσουλμάνοι οφείλουν να απέχουν από οποιαδήποτε τροφή, νερό και ποτό από την ανατολή μέχρι και τη δύση του ηλίου. Εξαιρούνται από τη νηστεία του Ramadan τα νήπια, οι ψυχασθενείς, οι ηλικιωμένοι, οι ασθενείς, οι ταξιδιώτες (κατά τη διάρκεια του ταξιδιού και εφόσον αναπληρώσουν τη νηστεία αργότερα), οι έγκυες, οι λεχώνες και οι γυναίκες κατά τη διάρκεια της έμμηνης ρύσης (εφόσον αναπληρώσουν αργότερα τις ημέρες της νηστείας)⁷. Στους μουσουλμάνους η νηστεία, κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού, ουσιαστικά σημαίνει εγκράτεια και θεωρείται «άσκηση» του σώματος και «πειθαρχία» (El-Zindeh, 2009:56). Οι μουσουλμάνοι είναι υποχρεωμένοι να καταναλώνουν μόνο halal τρόφιμα ακόμα και όταν ταξιδεύουν στους ξένους προορισμούς (Bon και Hussain, 2010).

Οι Εβραίοι ακολουθούν αυστηρούς διατροφικούς κανόνες. Είναι χαρακτηριστικό στοιχείο ότι η λέξη νηστεία αναφέρεται περισσότερες από 40 φορές στην Παλαιά και στη Καινή Διαθήκη. Οι λέξεις που αναφέρονται είναι "tsum," 'innah nephesh, "afflict soul or self" i.e, practice self-denial,' nesteia, nesteuein⁸. Επίσης για τη νηστεία γίνεται αναφορά στα βιβλία των προφητών και σε ιστορικά βιβλία (Warren, 2000). Οι φανατικοί Εβραίοι ακολουθούν κατά γράμμα τις επιταγές της θρησκείας, ενώ οι φιλελεύθεροι παρεκκλίνουν περιστασιακά. Οι διατροφικοί κανόνες της Εβραϊκής θρησκείας είναι γνωστοί με τον όρο «Kashrut». Κατ' αναλογία οι τροφές που μπορεί να καταναλωθούν καλούνται «Kosher» δηλ. «καθαρές» ή «επιτρεπόμενες» (Masoudi, 1993:667). Στις απαγορευμένες τροφές ανήκουν το χοιρινό κρέας και το κρέας των αλόγων, το κυνήγι, τα αλιεύματα που δεν διαθέτουν πτερύγια και λέπια, ενώ απαγορεύεται η κατανάλωση κρέατος από κοινού με γαλακτοκομικά. Σύμφωνα με την εβραϊκή θρησκεία, όπως συμβαίνει και στη μουσουλμανική, τα ζώα πρέπει να θανατώνονται με συγκεκριμένο τρόπο από άτομο που έχει αναλάβει αυτό το καθήκον. Επίσης, οι Εβραίοι, σε περιόδους συγκεκριμένων νηστειών (π.χ. Yom Kippur) απέχουν από την κατανάλωση οποιασδήποτε τροφής από την αυγή μέχρι την επόμενη αυγή. Τέλος, τα φαγητά πρέπει, κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας τους, να διατηρούνται χωριστά από άλλες τροφές (Μοίρα, 2009:77-78).

Οι Ινδουιστές είναι στην πλειοψηφία τους χορτοφάγοι. Επίσης συχνά αποφεύγουν τροφές που η παρασκευή τους προκάλεσε πόνο στα ζώα καθώς κάτι τέτοιο επιβαρύνει το «karma» τους. Ακόμα όμως και όσοι, κατά παράβαση του κανόνα, καταναλώνουν κρέας, αποφεύγουν την κατανάλωση χοιρινού και ιδίως βοδινού καθώς η αγελάδα είναι γι' αυτούς ιερή οντότητα. Καταναλώνουν όμως γαλακτοκομικά προϊόντα. Θα πρέπει να επισημανθεί ότι συχνά παρατηρούνται διαφοροποιήσεις στη διατροφή ανάλογα με την περιοχή ή τη χώρα διαβίωσης (π.χ. η κατανάλωση πάπιας και καβουριών μπορεί να απαγορεύεται ή να επιτρέπεται ανάλογα με την περιοχή, όπως και η κατανάλωση αλκοόλ, κρεμμυδιών, μανιταριών κ.ά.).

Οι Βουδιστές – καθώς ο Βουδισμός αποτελεί περισσότερο φιλοσοφία ζωής – δεν ακολουθούν αυστηρούς διατροφικούς περιορισμούς. Αποφεύγουν όμως την κατανάλωση κρέατος (ιδίως βοδινού) καθώς θεωρείται ότι ο Βούδας μετεμψυχώθηκε σε διάφορες μορφές ζώων πριν λάβει την ανθρώπινη μορφή. Στη Δύση οι περισσότεροι

⁶ Η νηστεία αυτή αποτελεί ένα από τους 5 Στόλους (υποχρεώσεις) του Ισλάμ. (Kerr, D. (2009), *Λατρεία και εορτές*, στο Κρ. Πάρτριτζ, (2006) «Θρησκείες του Κόσμου», (επιμ.), εκδ. Ουρανός, Αθήνα, σελ. 376-381.

⁷ El-Ashi, Arafat, *Fasting in Islam*, Islamic Society of Rutgers University, In <http://www.eden.rutgers.edu/~muslims/fasting.htm>, access 15/12/2011.

⁸ *The International Standard Bible Encyclopaedia, Electronic Database by Biblesoft.*

Βουδιστές ακολουθούν χορτοφαγική διατροφή. Ορισμένοι αποφεύγουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα (Μοίρα, 2009:78).

Σε τρεις τουλάχιστον ασιατικές θρησκείες/πίστεις το Βουδισμό, τον Ινδουισμό και τον Τζαϊνισμό (Jainism) η *χορτοφαγική* κουζίνα αποτελεί κοινή επιλογή⁹. Η χορτοφαγική διατροφή ειδικά στην Κίνα, στο Χονγκ Κονγκ, στη Μαλαισία, στη Σιγκαπούρη και στην Ταϊβάν είναι γνωστή ως *zhāicài* («Βουδιστική» χορτοφαγική κουζίνα), στο Βιετνάμ ως *đồ chay*, στην Ιαπωνία ως *shōjin ryōri* ("devotion cuisine"), στην Κορέα ως *sachal eumsik* ("temple food") και με διάφορα άλλα ονόματα σε άλλες χώρες¹⁰. Για τους Τζαϊνιστές η χορτοφαγία είναι υποχρεωτική. Στους Ινδουιστές και στον Mahayana Βουδισμό υποστηρίζεται από ορισμένες κατηγορίες θρησκευτικών δοξασιών (Walters & Portmess, 2001). Αντίθετα δεν είναι υποχρεωτική για τους Εβραίους, για τους Χριστιανούς, για τους Μουσουλμάνους και για τους Σιχ¹¹.

3. Θρησκεία, διατροφή και τουρισμός

Το στοιχείο του επισιτισμού συνιστά σημαντικό κρίκο στην αλυσίδα του τουριστικού προϊόντος. Η κατανάλωση τροφής τόσο κατά τη διάρκεια του ταξιδιού όσο και κατά τη παραμονή στον τόπο προορισμού αποτελεί αντικείμενο πολλών ερευνών τα τελευταία χρόνια. Έρευνες αποδεικνύουν ότι το ενδιαφέρον των τουριστών για το φαγητό μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στην επιλογή ενός προορισμού (Hall & Mitchell, 2001; Hjalager & Richards, 2002; Cohen & Avieli, 2004; Long, 2004). Σύμφωνα με τους Hall & Sharples (2003) η δαπάνη των τουριστών για φαγητό αποτελεί το 1/3 της συνολικής τουριστικής δαπάνης ενώ σύμφωνα με τους Telfer & Wall (2000) η δαπάνη αυτή αποτελεί ένα σημαντικό ποσό της τουριστικής δαπάνης. Οι επιλογές και προτιμήσεις των τουριστών αναγνωρίζονται ως σημαντικές στην τουριστική ζήτηση με αποτέλεσμα να επηρεάζουν σημαντικά και την τουριστική προσφορά όπως τις εισαγωγές για τρόφιμα, την τοπική παραγωγή κ.λπ. (Torres, 2002; Torres, 2003).

Η διασύνδεση πολιτισμού, θρησκείας και διατροφής είναι μέχρι και σήμερα ενεργή σε μεγάλα τμήματα πληθυσμού τόσο στις αναπτυσσόμενες όσο και στις ανεπτυγμένες χώρες. Μάλιστα οι επιρροές αυτές στην κατανάλωση τροφίμων κατά τη διάρκεια των διακοπών έχουν αναγνωρισθεί από αρκετές μελέτες. Σύμφωνα με τους Pizam και Sussmann (1995) οι Ιάπωνες, οι Γάλλοι και οι Ιταλοί τουρίστες συνήθως αποφεύγουν να καταναλώνουν τοπικές τροφές στον τόπο προορισμού και αναζητούν την εθνική κουζίνα τους. Σύμφωνα με έρευνα του March (1997) η κατανάλωση τροφίμων κατά τη διάρκεια των διακοπών επηρεάζεται από πολιτιστικούς ή θρησκευτικούς παράγοντες. Ειδικότερα προέκυψε ότι οι μουσουλμάνοι και οι Ινδονήσιοι απαιτούν τα τρόφιμα που καταναλώνουν να είναι Halal (March, 1997:234), ενώ οι Κορεάτες έχουν μια ισχυρή προτίμηση για την εθνική τους κουζίνα.

Μελέτες έχουν αποδείξει ότι οι θρησκείες, ανάλογα με το βαθμό αυστηρότητας επηρεάζουν την συμπεριφορά όσον αφορά την κατανάλωση τροφίμων κατά τη διάρκεια

⁹ Ο Τζαϊνισμός είναι ασκητική θρησκεία της Ινδίας, και ιδρύθηκε τον 6^ο αι. π.Χ. Το όνομά της προέρχεται από τον όρο «τζίνα» που σημαίνει κατακτητής. Διδάσκει την αθανασία και την μετεμύγχιση και αρνείται την ύπαρξη οποιουδήποτε θεϊκού όντος Salter, Emma (2006), Τζαϊνισμός, στο Κρ. Πάρτριτζ, (2006) «Θρησκείες του Κόσμου», (επιμ.), εκδ. Ουρανός, Αθήνα, σελ. 165.. Οι οπαδοί του Τζαϊνισμού είναι χορτοφάγοι. Δεν επιτρέπεται καμία κατανάλωση προϊόντων από νεκρά ζώα. Επίσης απέχουν από οποιαδήποτε μη αναγκαία βλάβη στα φυτά. Ο στόχος τους είναι να προκαλούν όσο το δυνατόν λιγότερη βία στα ζωντανά όντα, έτσι αποφεύγουν να καταναλώνουν ρίζες και βολβούς, που σημαίνει ξερίζωμα και επομένως θάνατο στο φυτό. (Salter, Emma (2006), Τζαϊνισμός, στο Κρ. Πάρτριτζ, (2006) «Θρησκείες του Κόσμου», (επιμ.), εκδ. Ουρανός, Αθήνα, σελ. 165).

¹⁰ *Buddhist cuisine*, In <http://www.answers.com/topic/buddhist-cuisine>, access 15/12/2011.

¹¹ *Sikhism: A Universal Message*. 13 March 2009. <http://www.sikhism.com/rehatmaryada>, access 26 May 2009.

των διακοπών. Σύμφωνα με τους Minkus & McKenna (2007, In Lada et al, 2009:68), ποσοστό 70% των μουσουλμάνων υπακούει στους κανόνες του Ισλάμ, επομένως και σε αυτούς που αφορούν τη διατροφή. Οι Hassan & Hall, 2003 μελετώντας τη συμπεριφορά μουσουλμάνων τουριστών στη Νέα Ζηλανδία διαπίστωσαν ότι το μεγαλύτερο ποσοστό (82,2%) αναζητούν Halal τρόφιμα και μάλιστα το 39,6% δήλωσε ότι προτιμούσε να παρασκευάζει το φαγητό του καθώς δεν είχε εμπιστοσύνη στον ορθό τρόπο παρασκευής από τους ντόπιους. Επίσης, ο Ching et al (2005, In Zailiani et al, 2011) μετά από έρευνα που διεξήγαγαν στα ξενοδοχεία της Μαλαισίας, κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το επίπεδο ικανοποίησης των ασιατών τουριστών και ιδιαίτερα των μουσουλμάνων εξαρτάται από την παροχή Halal τροφής. Επιπρόσθετα, έρευνα αγοράς του κρατικού φορέα τουρισμού της Κύπρου (Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού) σχετικά με την ανάπτυξη των τουριστικών αγορών των Η.Α.Ε., του Μπαχρέιν και του Κουβέιτ, αποδεικνύει ότι οι τουρίστες από αυτά τα κράτη προτιμούν προορισμούς, οι οποίοι προσφέρουν προϊόντα Halal σύμφωνα με Ισλαμικές παραδόσεις (KOT, CYMAR Market Research Ltd, 2009:5).

Επίσης, οι Cohen και Avieli (2004:760) διαπίστωσαν ότι οι Εβραίοι αν και τείνουν να είναι κάπως ελαστικοί στην κατανάλωση μη Kosher τροφής, ανησυχούν εξαιρετικά για θέματα υγιεινής και αρνούνται κατηγορηματικά την κατανάλωση μη αποδεκτών τροφών όπως το κρέας σκύλου, γάτας και ζώων που έρπουν.

4. Η διαχείριση των διατροφικών θρησκευτικών περιορισμών

Για τους παραπάνω λόγους ο επισιτιστικός τομέας αναλαμβάνει πρωτοβουλίες για να διαχειριστεί την ιδιαιτερότητα που επιβάλλει η θρησκευτική πίστη στις διατροφικές ανάγκες των τουριστών.

Έτσι το θέμα της διατροφής, ανάλογα με τις θρησκευτικές πεποιθήσεις των πελατών-τουριστών, έχει οδηγήσει στη δημιουργία νέων «τουριστικών προϊόντων». Είναι ενδεικτικό, ότι γίνεται λόγος για Halal Tourism (Battour, 2010), καθώς η τουριστική αγορά που αφορά το μουσουλμανικό στοιχείο, υπολογίζεται στον αριθμό των 1,57 δισ. ατόμων (Scott & Jafari, 2011:50). Φαίνεται να αναδύεται μια νέα και εξαιρετικά δυναμική αγορά καθώς σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού, οι κάτοικοι των χωρών του Αραβικού Κόλπου δαπανούν 12 δισ. δολάρια ετησίως για ταξίδια αναψυχής¹². Είναι χαρακτηριστικό στοιχείο ότι σύμφωνα με τον ΠΟΤ και τον ιστότοπο Cresentrating¹³ οι τουριστικές δαπάνες των μουσουλμάνων ανήλθαν το 2010 στα 60 δισ. δολάρια (στο Bahardeen, 2011).

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι η αναζήτηση της φράσης “halal vacations” στο διαδίκτυο (google 10/01/2012) «επέστρεψε» 341.000 αποτελέσματα, οι λέξεις “halal holidays” «επιστρέφουν» 5.440.000 αποτελέσματα και οι λέξεις “Halal tourism” 4.710.000 αποτελέσματα.

Ειδικότερα οι τουριστικές επιχειρήσεις, προκειμένου να προσελκύσουν το ενδιαφέρον των τουριστών, των οποίων η καθημερινότητα διέπεται έντονα από το

¹² Διακοπές ‘Χαλάλ’ για μουσουλμάνους τουρίστες, Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων, 16 Σεπτεμβρίου 2010, στο ΣΕΤΕ <http://www.greekhotelsnet.gr/τουρισμος/358-Θεσσαλονίκη-«Διακοπές-γαλάλ»-για-μουσουλμάνους-τουρίστες-Ένα-νέο-τουριστικό-προϊόν-με-μεγάλη-δυναμική>, πρόσβαση 01/11/2011 και Khalil, Shaimaa (2010). “Halal holidays in the sun”, *BBC News*, Alanya, 13/8/2010, In http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/programmes/fast_track/8901976.stm, access 15/12/2011.

¹³ Το Cresentrating είναι ιστότοπος που λειτουργήσε για πρώτη φορά τον Οκτώβριο 2009 και αξιολογεί τουριστικά καταλύματα και υπηρεσίες αναφορικά με την παροχή υπηρεσιών «φιλικών στους μουσουλμάνους». Στο Cresentrating μετέχουν ξενοδοχεία από 14 χώρες. βλ. Cresentrating wins Halal tourism award, Dubai, 24/6, In http://www.tradearabia.com/news/MEDIA_181998.htm |

θρησκευτικό στοιχείο, εστιάζουν την παροχή των υπηρεσιών και προϊόντων τους σ' αυτό το θρησκευτικό στοιχείο σε κάθε μορφή επικοινωνίας.

Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Σήμερα πολλά ξενοδοχεία προβάλλουν «halal διακοπές», π.χ. το ξενοδοχείο “Les Rosiers” στις Γαλλικές Άλπεις, προτείνει «halal διακοπές σκι». Ιδιαίτερα οι Τούρκοι ξενοδόχοι διαφημίζουν την παροχή υπηρεσιών τους που βασίζεται στο τρίπτυχο «Ηλιος, Θάλασσα, Halal». Στο «Turquhouse Boutique Hotel» στην Κωνσταντινούπολη, τονίζεται ότι τα φαγητά είναι halal, τηρούνται οι ισλαμικοί κανόνες, στους επισκέπτες διατίθενται χαλάκια προσευχής και οδηγίες για την κατεύθυνση της Κίμπλα¹⁴ Στο ξενοδοχείο “Bera” στην Alanya διατίθεται ξεχωριστή πισίνα για τις γυναίκες και τα φαγητά είναι halal¹⁵. Το Currumbin Wildlife Sanctuary στην Αυστραλία, το ξενοδοχείο Hilton στη Γλασκώβη και το ξενοδοχείο Intercontinental στην Πράγα προσφέρουν γεύματα Halal στους τουρίστες (Hashim et al 2003). Επίσης στην Ταϊλάνδη και στις Φιλιππίνες λειτουργούν εστιατόρια και ξενοδοχεία που προσφέρουν φαγητό Halal (Bon & Hussain, 2010).

Ταξιδιωτικά πρακτορεία. Αρκετά ταξιδιωτικά πρακτορεία, προκειμένου να αυξήσουν την πελατεία τους, διαμορφώνουν «ειδικά πακέτα» με βάση το θρησκευτικό στοιχείο. Για τους πιστούς μουσουλμάνους που επιθυμούν να απολαύσουν διακοπές σε ισλαμικά φιλικό περιβάλλον, προβάλλονται τα “ισλαμικά πακέτα διακοπών”. Για παράδειγμα αναφέρονται τα βρετανικά “Crescent Tours¹⁶” και το “Islamic Travels”. Μάλιστα ο διευθυντής του βρετανικού τουριστικού γραφείου Crescent Tours Mr Enver, τονίζει «Το Crescent Tours ιδρύθηκε με σκοπό να προσφέρει υψηλής ποιότητας “διακοπές halal”. Όλα τα καταλύματα και οι υπηρεσίες που προσφέρονται συμμορφώνονται απόλυτα με τους ισλαμικούς κανόνες. Στα θέρετρα δεν σερβίρεται αλκοόλ και διαθέτουν χωριστές, για τα δύο φύλα, πισίνες, χώρους αναψυχής και σπα. Επίσης σε όλες τις ιδιωτικές παραλίες των θερέτρων τηρείται ο ισλαμικός κώδικας όσον αφορά την ενδυμασία¹⁷».

Στην Ιαπωνία το διεθνές τουριστικό πρακτορείο “Miyako International Tourist Co. Ltd” προωθεί την «Halal friendly Ιαπωνία», τονίζοντας ότι διαθέτουν προσωπικό εκπαιδευμένο σε θέματα Halal, από την Ιαπωνική Ένωση Halal (Japan Halal Association/JHA) κατανοώντας τις ιδιαίτερες απαιτήσεις των μουσουλμάνων τουριστών όσον αφορά το φαγητό, την προσευχή και γενικά την ικανοποίηση των θρησκευτικών τους καθηκόντων¹⁸.

¹⁴ η κατεύθυνση στην οποία πρέπει να είναι στραμμένος ο πιστός στη διάρκεια της προσευχής- Salah.

¹⁵ *Luxury Halal Sun & Beach Resort Holidays in the Mediterranean*, Tuesday, 01 March 2011, In http://www.sisters-magazine.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=1339:luxury-halal-sun-beach-resort-holidays-in-the-mediterranean

¹⁶ το ταξιδιωτικό γραφείο διαφημίζεται ότι προσφέρει διακοπές σύμφωνες με το «ισλαμικό ήθος» In www.CrescentTours.co.uk

¹⁷ “UK: Luxury Halal Sun & Beach Resort Holidays”, *March 2011 Issue – Sisters Magazine*, In <http://halalfocus.net/2011/03/14/uk-luxury-halal-sun-beach-resort-holidays/>

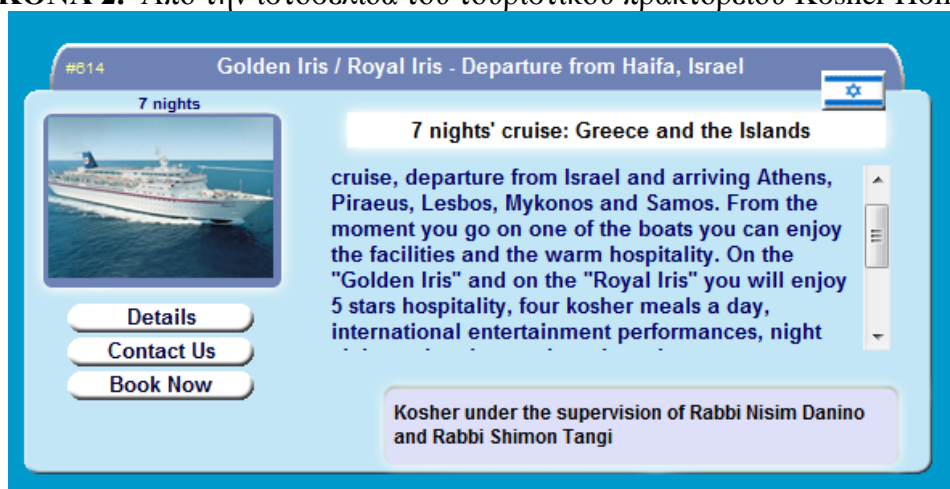
¹⁸ <http://www.halal-tour.com/>, access 10/01/2012.

ΕΙΚΟΝΑ 1. Από την ιστοσελίδα του τουριστικού πρακτορείου “Miyako International Tourist Co. Ltd”



Ανάλογα, τουριστικά πρακτορεία λειτουργούν και προσφέρουν «ειδικά πακέτα» για τους πιστούς της εβραϊκής θρησκείας τα λεγόμενα «πακέτα διακοπών Kosher». Τα πακέτα αυτά απευθύνονται σε μεμονωμένους ταξιδιώτες, σε ομάδες ταξιδιωτών, σε επιχειρήσεις τόσο στο Ισραήλ όσο και στο εξωτερικό. Η επιλογή «Kosher holidays» «επιστρέφει» 4.080.000 αποτελέσματα και η επιλογή «Kosher vacations» 1.150.000 αποτελέσματα. Ως χαρακτηριστικό παράδειγμα αναφέρεται το τουριστικό γραφείο «Kosher Holidays¹⁹» που τονίζει ότι στα ξενοδοχεία με τα οποία συνεργάζεται προσφέρονται τροφές Kosher, κάτω από αυστηρή επίβλεψη ραβίνου. Μάλιστα το τουριστικό πρακτορείο προτείνει ακόμα και κρουαζιέρες kosher. Ενδεικτικά αναφέρεται η επταήμερη κρουαζιέρα στην Ελλάδα και στα ελληνικά νησιά με τα πλοία Golden Iris και Royal Iris, στα οποία σερβίρονται γεύματα Kosher με την επίβλεψη ραβίνων, των οποίων τα ονόματα αναφέρονται στη σχετική ιστοσελίδα²⁰. Το ίδιο γραφείο προσφέρει και διακοπές κατά την περίοδο των εβραϊκών ιερών γιορτών.

ΕΙΚΟΝΑ 2. Από την ιστοσελίδα του τουριστικού πρακτορείου Kosher Holidays



ΠΗΓΗ: http://www.kosherholidays.net/CruisesV_EN.aspx

¹⁹ www.kosherholidays.net

²⁰ http://www.kosherholidays.net/CruisesV_EN.aspx

ΕΙΚΟΝΑ 3. Από την ιστοσελίδα του τουριστικού πρακτορείου CrescentTours

Home | Booking Conditions | Holiday Info | Contact Us

CrescentTours
holidays with an Islamic ethos

08432 89 01 89
OUTSIDE UK +44 (8432) 890189

Sun & Beach Resorts | Luxury Private Villas | Istanbul & Heritage Tours | Istanbul & Resort | Offers | Request a Quote

Request a Quote

Receive SPECIAL OFFERS

Turkey

About Us

Customer Testimonials

LUXURY BEACH RESORT - Alanya
Inc. Flight & Transfers

£665 pp
7 nights, All Inclusive

5* All In

5* Luxury Resort | 5* Holiday Village | Boutique Resorts | Luxury Villas | Heritage Tours | Istanbul City

ΠΗΓΗ: www.CrescentTours.co.uk

Αεροπορικές εταιρείες. Όσον αφορά τις αεροπορικές εταιρείες αυτές έχουν απόλυτα προσαρμοσθεί στις ανάγκες και απαιτήσεις των ταξιδιωτών, σύμφωνα με τις θρησκευτικές τους πεποιθήσεις. Έτσι προσφέρουν γεύματα Halal, Kosher, Hindu, χορτοφαγικά, για άτομα που ακολουθούν ειδική δίαιτα κ.λπ. Από την έρευνα²¹ στους ιστότοπους 56 αεροπορικών εταιρειών που εκτελούν πτήσεις εξωτερικού προέκυψε ότι αυτές στην πλειοψηφία τους σερβίρουν στις πτήσεις γεύματα που ανταποκρίνονται στις θρησκευτικές ανάγκες των επιβαίνόντων. Οι αεροπορικές εταιρείες σε ποσοστό 9,52% αναφέρονται ρητά σε religious meals και ειδικότερα εστιάζονται σε γεύματα Halal, Kosher και Hindu, ενώ οι λοιπές αναφέρονται γενικά σε special meals. Επισημαίνεται ότι η διάκριση σε κατηγορίες γευμάτων με τον όρο religious meals δεν είναι αυστηρή καθώς σ' αυτά ορισμένες αεροπορικές εταιρείες περιλαμβάνουν και τα χορτοφαγικά γεύματα τύπου Hindu (π.χ. Alitalia, Finnair, Philippines Airlines). Επίσης είναι ενδεικτικό ότι αεροπορικές εταιρείες αραβικών κρατών ή μουσουλμανικών κρατών δεν εντάσσουν τα Halal γεύματα σε καμία κατηγορία (π.χ. religious meals ή special meals) καθώς αυτός είναι ο συνήθης τρόπος για την παρασκευή φαγητού (π.χ. Saudi Arabian Airlines, Qatar Airways, Etihad κ.λπ.). Επίσης η EL AL σερβίρει όλα τα γεύματα Kosher, αλλά σερβίρει και άλλα γεύματα που εντάσσει στην ευρύτερη κατηγορία «ειδικά γεύματα». Μάλιστα συχνά στους ιστότοπους αναγράφονται λεπτομερώς τα συστατικά των γευμάτων και κυρίως τα απαγορευμένα συστατικά.

Επισιτιστικές επιχειρήσεις. Όσον αφορά τις επισιτιστικές επιχειρήσεις, υπάρχουν φορείς και οργανώσεις που χορηγούν σήματα που πιστοποιούν την παροχή τροφής σύμφωνης με τα θρησκευτικά πιστεύω των ταξιδιωτών. Για παράδειγμα το Muslim Consumer Group (MCG) είναι μη κερδοσκοπικός οργανισμός με σκοπό την εκπαίδευση των μουσουλμάνων ώστε να αναζητούν και να αναγνωρίζουν τις Halal τροφές. Για το σκοπό αυτό παρέχει σχετικό πιστοποιητικό. Ο ιστότοπος του φορέα είναι επισκέψιμος από μουσουλμάνους από περισσότερες από 90 χώρες και οι επισκέπτες²² ξεπερνούν κάθε μήνα τις 500.000. Στον ιστότοπο παρατίθεται πίνακας εστιατορίων και αλυσίδων εστιατορίων που λειτουργούν σε όλο τον κόσμο (π.χ. KFC, Wendys, Pizza Hut, Burger

²¹ η έρευνα διεξήχθη από τους συγγραφείς από 01/11-30/11/2011 για τη σύνταξη αυτού του κειμένου

²² Muslim Consumer Group, στο http://en.wikipedia.org/wiki/Muslim_Consumer_Group και http://www.muslimconsumergroup.com/about_us.html, access 10/1/2011.

King, κ.λπ.), όπου επισημαίνεται με διακριτό χρωματισμό ο βαθμός ανταπόκρισης των προϊόντων τους στις προδιαγραφές Halal.

Σε αυτό το πλαίσιο δραστηριοποιούμενος ο κρατικός φορέας τουρισμού της Νέας Ζηλανδίας ανέλαβε πρωτοβουλία για να προωθήσει τη χώρα ως τουριστικό προορισμό για τις μουσουλμανικές χώρες της Μέσης Ανατολής (Wan Hassan and Hall, 2003; Wan Hassan and Awang, 2009). Έτσι στα εστιατόρια της Ν. Ζηλανδίας παρέχεται Halal φαγητό για μουσουλμάνους τουρίστες και το γεγονός αυτό προβάλλεται στην διαφημιστική εκστρατεία της χώρας. Επίσης με στόχο την μουσουλμανική αγορά, ο κρατικός φορέας τουρισμού της Ταϊλάνδης προέβη στη σύσταση ειδικού φορέα πιστοποίησης των Halal τροφίμων. Ο φορέας αυτός χορηγεί αντίστοιχα πιστοποιητικά στα εστιατόρια που παρέχουν φαγητά που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που απαιτούν οι μουσουλμάνοι.

Ανάλογη είναι και η δράση της Ορθόδοξης Ένωσης των Εβραίων (Union of Orthodox Jewish Congregations of America/UOJCA) Orthodox Union (OU), που αποτελεί μια από τις παλαιότερες εβραϊκές οργανώσεις στις ΗΠΑ. Η Ένωση επιβλέπει και πιστοποιεί επιχειρήσεις σχετικά με την παροχή Kosher τροφίμων. Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία το 2010 επέβλεπε περισσότερα από 400.000 τρόφιμα, σε 8.000 εργοστάσια σε 80 διαφορετικές χώρες.

4. Συμπεράσματα

Η θρησκεία διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στις διατροφικές και τουριστικές επιλογές. Ο ρόλος της αναγνωρίζεται από φορείς και δρώντες του διεθνούς τουρισμού. Είναι ενδεικτικό ότι στον Κώδικα Ηθικών Αρχών για τον Τουρισμό, που έχει υιοθετήσει ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού, γίνεται ειδική αναφορά στις υποχρεώσεις των φορέων του τουρισμού σχετικά με την τουριστική ανάπτυξη. Σύμφωνα με τον Κώδικα οι επαγγελματίες του τουριστικού τομέα οφείλουν να συμβάλλουν στην πολιτιστική και πνευματική ολοκλήρωση των τουριστών και να παρέχουν σ' αυτούς τη δυνατότητα να ασκούν τα θρησκευτικά τους καθήκοντα κατά τη διάρκεια του ταξιδιού (Μοίρα, 2009:134).

Ο επισιτιστικός τομέας διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον τουρισμό και επηρεάζει άμεσα την ικανοποίηση των τουριστών. Οι επιλογές του φαγητού από τους τουρίστες καθορίζονται, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό, από τη θρησκευτική παράμετρο και κατά συνέπεια το φαγητό συνιστά σημαντικό παράγοντα στη διαμόρφωση των κριτηρίων με βάση τα οποία γίνεται η επιλογή του προορισμού. Επομένως είναι αναγκαίο να δοθεί από την τουριστική βιομηχανία η απαραίτητη προσοχή σ' αυτή τη διάσταση της σχέσης μεταξύ θρησκείας και διατροφής.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία δεν έχει απόλυτα αξιοποιηθεί η παράμετρος αυτή κατά το σχεδιασμό και την προβολή των προορισμών, ώστε να προσελκυσθούν τουρίστες από χώρες που έχουν υψηλή καταναλωτική τουριστική δαπάνη και ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις σύμφωνα με τη θρησκεία τους.

Καθώς οι υπάρχουσες έρευνες είναι ελλιπείς προτείνεται η περαιτέρω διερεύνηση σε εθνικό και διεθνές επίπεδο με σκοπό τη συλλογή πληροφοριών για τις επιλογές, τις επιθυμίες και τις ανάγκες των τουριστών ανάλογα με το θρήσκευμα και το βαθμό που αυτές επηρεάζουν τις τουριστικές επιλογές. Με τον τρόπο αυτό θα καταστεί ορθολογικότερη και αποτελεσματικότερη η προώθηση των τουριστικών προορισμών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Atkins, P. and Bowler, I. (2001), *Food in Society*, Arnold, London.
2. Bahardeen, Fazal (2011), *New Sectors & Opportunities Rise of Halal Friendly Travel*, CEO, Crescentrating, 5th April.
3. Bartlett, K., & Clifton, M. (2003). How many dogs and cats are eaten in Asia? *Animal People*, 12, p. 18 – 19.
4. Battour, M.M. - Ismail, M.N. - Battor, M. (2010), Toward a Halal Tourism Market, *Tourism Analysis*, Volume 15, Number 4, 2010 , pp. 461-470 (10).
5. Blix, G (2001), “Religion, spirituality, and a vegetarian dietary”. In J Sabate’, (Eds), *Vegetarian Nutrition*, Boca Raton, FL: CRC Press., pp. 507–532, In “Religion, diet and research” *British Journal of Nutrition* (2004), 92, 199–201 In http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FBJN%2FBJN92_02%2FS0007114504001485a.pdf&code=24e1e053ae3cc21374f024857fd4885c
6. Bon, M. and Hussain, M. (2010), *Halal food and tourism: prospects and challenges*, N. Scott, J. Jafari, (Ed) *Tourism in the Muslim World: Bridging Tourism Theory and Practice*, Emerald Group Publishing, Bingley, vol. 2, pp. 47–59.
7. *Buddhist cuisine*, In <http://www.answers.com/topic/buddhist-cuisine>
8. Carmouche, Rita & Kelly, Nancy (1995), *Behavioural Studies in Hospitality Management*, Chapman & Hall, London.
9. Ching, W., - Gun, P. and Yong, F., (2005). Comparing satisfaction levels of Asian and Western travelers using Malaysian Hotels, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, In Zailani, Suhaiza - Azizah Omar and Simon Kopong (2011), An Exploratory Study on the Factors Influencing the Non-Compliance to Halal among Hoteliers in Malaysia, *International Business Management*, 5(1), p. 01-12.
10. Cohen, E. and Avieli, N. (2004), Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), pp. 755–778.
11. *Crescentrating wins Halal tourism award*, Dubai, 24/6, In http://www.tradearabia.com/news/MEDIA_181998.html
12. El-Ashi, Arafat, *Fasting in Islam*, Islamic Society of Rutgers University, In <http://www.eden.rutgers.edu/~muslims/fasting.htm>
13. El-Zibdeh, Nour (2009), “Understanding Muslim Fasting Practices”, *Today’s Dietitian*, Vol. 11, No. 8 p. 56, In <http://www.todaysdietitian.com/newarchives/072709p56.shtml>, access 05/01/2012.
14. El Mouelhy, M. (1997) *Food in the Quran*, In Wan Melissa Wan-Hassan, and Awang K.W. (2009), Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study, *International Journal of Economics and Management* 3(2), pp. 389.
15. *Food and celebrations*, RMIT University, Department of Food Service, State of Victoria. Reproduced from the Better Health Channel, στο http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_and_celebrations?OpenDocument.
16. *Food culture and religion*, RMIT University, Department of Food Service, State of Victoria. Reproduced from the Better Health Channel, στο http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcarticles.nsf/pages/Food_culture_and_religion?OpenDocument, access 29-01-2008.
17. Goodenough, W. (1971), *Culture, Language, and Society*, Addison-Wesley.
18. Hall, C.M. and Mitchell, R. (2001), *Wine and food tourism*, In Douglas, N.- Derrett, R. (Ed.), *Special interest tourism: Context and cases*, John Wiley, Brisbane, pp. 307–329.
19. Hall, C.M. and Sharples, L. (2003), *The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste*, In C.M. Hall,

- E. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne, (Editors), *Food tourism around the world: Development, management and markets*, Butterworth-Heinemann, Oxford, pp. 1–24.
20. Hassan, M.W. and Hall, C.M. (2003), *The demand for halal food among Muslim travellers in New Zealand*, In C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne (Editors), *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth Heinemann, Oxford, pp. 81–101.
21. Hjalager, A.M. - Richards G. (eds) (2002), *Tourism and gastronomy*, Routledge, London.
22. Kerr, D. (2009), *Λατρεία και εορτές*, στο Κρ. Πάρτριτζ, (2006) «Θρησκείες του Κόσμου», (επιμ.), εκδ. Ουρανός, Αθήνα, σελ. 376-381.
23. Khalil, Shaimaa (2010). “Halal holidays in the sun”, BBC News, Alanya, 13/8/2010, In http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/programmes/fast_track/8901976.stm
24. Khan, M.A. (1981), Evaluation of food selection patterns and preferences. *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 15, pp. 129–153.
25. Kittler, P. G., & Sucher, K. P. (2004). *Food and culture* (4th ed.). Toronto, CA: Wadsworth/Thomson.
26. Logue, A.W. (1991), *The Psychology of Eating and Drinking: An Introduction*, (2nd ed.), WH Freeman, New York.
27. Long, L.M. (2002), *Culinary tourism*, The University Press of Kentucky, Kentucky.
28. Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. London, UK: Sage.
29. *Luxury Halal Sun & Beach Resort Holidays in the Mediterranean*, Tuesday, 01 March 2011, In http://www.sisters-magazine.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=1339:luxury-halal-sun-beach-resort-holidays-in-the-mediterranean
30. Maedeh, Bon & Mazhar, Hussain, (2010), *Halal Food and Tourism. Prospects and Challenges*, Ch. 4, pp 47-59, In Jafari, Jafar and A. Cai, Liping (2010), *Tourism in the Muslim World*, book series “Bridging Tourism Theory and Practice”, Volume 2, Emerald Group Publishing Limited.
31. March, R. (1997), Diversity in Asian outbound travel industries: a comparison between Indonesia, Thailand, Taiwan, South Korea and Japan. *International Journal of Hospitality Management*, 16(2), pp. 231–238.
32. Masoudi, Gerald F. (1993). *Kosher Food Regulation and the Religion Clauses of the First Amendment*, In <http://heinonline.org/HOL/LandingPage?collection=journals&handle=hein.journals/uclr60&div=21&id=&page=>
33. Minkus-McKenna, D. (2007), “The pursuit of halal”, *Progressive Grocer*, Vol. 86, In Lada, S.- Tanakinjal, G.H. and Amin H. (2009), *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, Vol. 2, No. 1, pp. 66-76.
34. *Muslim Consumer Group*, στο http://en.wikipedia.org/wiki/Muslim_Consumer_Group και http://www.muslimconsumergroup.com/about_us.html
35. Pizam, A. and Sussmann, S. (1995), Does nationality affect tourist behavior?. *Annals of Tourism Research*, 22(4), pp. 901–917.
36. Podberscek, A. L. (2007). *Dogs and cats as food in Asia*. In M. Bekoff (Ed.), *Encyclopedia of human–animal relationships: A global exploration of our connections with animals*, Westport, CT: Greenwood Press, pp. 24 – 34.

37. Podberscek, A.L. (2009), Good to Pet and Eat: The Keeping and Consuming of Dogs and Cats in South Korea, *Journal of Social Issues*, Volume 65, Issue 3, pp. 615–632.
38. Prescott, J. - Young, O. - O’Neill, L. - Yau - N.J.N. and Stevens, R. (2002), Motives for food choice: a comparison of consumers from Japan, Taiwan, Malaysia and New Zealand. *Food Quality and Preference*, 13, pp. 489–495.
39. Salter, Emma (2006), *Τζαϊνισμός*, στο Κρ. Πάρτριτζ, (2006) «Θρησκείες του Κόσμου», (επιμ.), εκδ. Ουρανός, Αθήνα.
40. Sarri, Katerina - Tzanakis, N., - Linardakis, M. – Mamalakis, G and Kafatos, Ant. (2003), “Effects of Greek orthodox Christian church fasting on serum lipids and obesity”, *BMC Public Health* 2003, 3:16, In <http://www.biomedcentral.com/1471-2458/3/16>
41. Schein, E. H. (1983), The Role of the Founder in Creating Organizational Culture. *Organizational Dynamics* 12(1), pp 13-28.
42. Scott, N. & Jafari, J. (2011). *Islam and Tourism*, In UNWTO (2011). *Religious Tourism in Asia and the Pacific*, Madrid, Spain.
43. Telfer, D.J. and Wall, G. (2000), Strengthening backward economic linkages: local food purchasing by three Indonesian hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), pp. 421–447.
44. Torres, R. (2002), Toward a better understanding of tourism and agriculture linkages in the Yucatan: Tourist food consumption and preferences. *Tourism Geographies*, 4(3), pp. 282–306.
45. Torres, R. (2003), Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*, 30(3), pp. 546–566.
46. UK: Luxury Halal Sun & Beach Resort Holidays, March 2011 Issue – *Sisters Magazine*, In <http://halalfocus.net/2011/03/14/uk-luxury-halal-sun-beach-resort-holidays/>
47. Walters, K.S. & Portmess, Lisa (2001). *Religious Vegetarianism From Hesiod to the Dalai Lama*. Albany. pp. 37–91.
48. Wan Melissa Wan-Hassan, and Awang K.W. (2009), Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study, *International Journal of Economics and Management* 3(2), pp. 385 – 402.
49. Wan Hassan, Melissa and Hall C.M. (2003), “The demand for halal food among Muslim Travellers in New Zealand”, pp. 81-101 In Hall, M. – Sharples, Liz – Mitchell, R. – Machionis, Niki – Cambourne B. (eds) (2003), *Food Tourism Around the World, Development, management and markets*, Elsevier Ltd.
50. Warren, Penny (2000), Fasting: The Natural Healer, *Plim Report*, Vol. 9 #3, In <http://www.plim.org/2fasting.htm>
51. Βατάλας, Μ. Δ., *Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια*, τόμος Ιη΄, σσ. 262 – 263
52. *Διακοπές ‘Χαλάλ’ για μουσουλμάνους τουρίστες*, Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων, 16 Σεπτεμβρίου 2010, στο ΣΕΤΕ <http://www.greekhotelsnet.gr/τουρισμος/358-Θεσσαλονίκη-«Διακοπές-χαλάλ»-για-μουσουλμάνους-τουρίστες-Ένα-νέο-τουριστικό-προϊόν-με-μεγάλη-δυναμική>, πρόσβαση 01/11/2011
53. Ζούλα, Ιωάννα (2003). *Πομπήλιος Νουμάς 8ος-7ος αιώνας π.Χ. Ο πρώτος νομοθέτης της Ρώμης*, 23/11/2003, In <http://www.tovima.gr/relatedarticles/article/?aid=155399>
54. *Η τελετουργία των Ελευσίνιων Μυστηρίων*, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού στο http://www.fhw.gr/chronos/05/gr/culture/4141ritual_eleusinia.html
55. *Θεσμοφóρια*, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού στο <http://www.fhw.gr/chronos/05/gr/culture/index.html>

56. Κολιού, Κατερίνα (2005), «Η πίστη περνάει από το στομάχι», περιοδικό ΒΗΜΑgazino, τ. 237, 40/4-1/4/2005, σελ. 64.
57. ΚΟΤ (2009). *Ανάπτυξη Τουριστικών Αγορών Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων, Μπαχρέιν και Κουβέιτ*, Έκθεση Αποτελεσμάτων Έρευνας Αγοράς, Κοινοπραξία CYMAR Market Research Ltd - Markeway Ltd., Οκτώβριος 2009.
58. Μοίρα, Π. (2009). *Θρησκευτικός τουρισμός*, εκδ Interbooks, Αθήνα.
59. πρεσβ. Ν. Παπαδόπουλος (1987). Περί των αρχαιοτάτων χριστιανικών νηστειών, *Δελτίο Βιβλικών Μελετών*, τόμος 6, Ιανουάριος-Ιούνιος, σ. 51-57.