

:: [portada](#) :: [Mundo](#) :: [Irán. Siguiente objetivo del Eje del Mal](#)

16-11-2019

Políticas de clase y consumo culinario en Teherán

Babak Rahimi

Jadaliyya

Traducido del inglés para Rebelión por Paco Muñoz de Bustillo.



Nada más poner un pie en el pomposo café-restaurant Capitan Lounge, uno se siente inmerso en un mundo de aventuras y fantasía. A la entrada, el logotipo de un barbudo capitán de barco, que recuerda al Capitán Haddock de Tintín, emplaza a los visitantes a seguir la llamada del mar. Una gran reproducción en miniatura de un velero cuelga del techo. La decoración náutica evoca un viaje en un buque fastuoso. Una vez dentro de Capitan Lounge, las velas se despliegan y el cliente se embarca sobre olas gastronómicas que le llevan hasta un país lejano.

Rebelión



Bienvenidos a la última tanda de restaurantes lujosos de Teherán. Situado en la próspera avenida Pasadaran, en un distrito al norte de la capital, Capitan Lounge está frecuentado por grupitos de mujeres de mediana edad, dandis solitarios y turistas curiosos. Pero, sobre todo, es lugar de cita para parejas jóvenes que se reúnen a charlar mientras fuman *ghelyoon* y dan sorbos a un vaso de mojito frío con cara de satisfacción. El edificio de tres plantas destinado al consumo hedonístico suele estar muy animado, especialmente los jueves, cuando los teheraníes salen a gozar la noche de la ciudad de tráfico incesante y ruidoso. El precio del menú es un claro indicador de que no todo el mundo puede disfrutar de los platos de última moda, aunque la calidad de la comida no justifique



su precio. La cocina es iraní e internacional, pero los parroquianos del Capitan Longe no despilfarran su dinero porque quieren saborear una exquisita cena. Vienen a disfrutar del ambiente chic que marca su pertenencia a un estatus social y les define como consumidores. Su propia presencia en el local es un indicador de clase que les posiciona de cara al futuro. "Disfrute de una deliciosa comida en *su barco*", proclama el lema oficial del café-restaurant. En el Capitan Lounge, uno entra en un mundo de delicias culinarias personalizadas junto a otras celebridades de Teherán Norte.

Si nos desplazamos unos pocos kilómetros al sur de Teherán llegaremos a un lugar completamente diferente de la ajetreada metrópolis: Maydan-e Mohammadiyah. Allí, próximo a un antiguo bazar muy concurrido de un barrio de clase obrera, se levanta un edificio de la época de la dinastía Qajar, (recientemente reconstruido y que fue almacén hasta 2001) que alberga otro café-restaurant lujoso de estilo muy distinto (1). Ni siquiera el observador más crítico puede sustraerse a la fascinación y el resplandor nostálgico de Vakil-o-Tojjar.



El exquisito restaurante combina la espectacular arquitectura clásica del exterior con un interior suntuoso, decorado con un estanque tradicional, un mural artístico en miniatura, una fachada con coloridas vidrieras y elegantes lámparas de araña. Aparatos de radio y gramófonos antiguos embellecen la disposición de las mesas en este espacioso establecimiento, transportando al visitante a una época histórica diferente apartada del tempo moderno de la vida cotidiana. En ocasiones, Vakil-o-Tojjar parece una cápsula del tiempo con ambiciones museísticas para inventar un pasado perdido. Si creemos a uno de sus propietarios, Javad Ramezan, Vakil-o-Tojjar es un

Rebelión

testimonio del deseo nacionalista de preservar la herencia del país. "En lugar de construir una torre comercial" (2), el restaurante es una fiesta movible de la añoranza del Irán pre-revolucionario: un lugar nostálgico para lamentarse por un ayer que aún no ha regresado.



Al salir de Vakil-o-Tojjar tras consumir un menú tradicional nada barato servido en una vajilla de lujo, uno tiene la extraña sensación de haber estado viviendo una película de época. Los empleados, vestidos como en un drama histórico post-revolucionario de los años 20 (o quizás de los

30) te dicen adiós. Los encantos de un país de fantasía que retrotrae a la dinastía Qajar han capturado tu imaginación. No puede decirse lo mismo de la mediocre comida.



Uno situado en el norte y a la moda, otro en el sur y tradicional, ambos restaurantes forman parte de una nueva tendencia cultural urbana: el gusto creciente por el lujo. Mientras Capitan Lounge representa la estética moderna y chic, Vakil-o-Tojjar reproduce la antigua elegancia, con un toque de nostalgia. En todo caso, ambos lugares hablan del lujo exclusivo y, lo que es más, del tipo de lujo que reafirma la distinción de clase y el estatus social mediante el consumo de bienes singulares, especialmente comidas exóticas y tradicionales. Aunque ambos restaurantes encajan inequívocamente en la geografía urbana de Teherán, profundamente estratificada según líneas de clase en términos de realidad material e imaginada, son sobre todo los ricos quienes cenan en estos establecimientos. A pesar de que los límites a la movilidad urbana entre "*bala-ye shahr*" (la ciudad alta) y "*paen-e shahr*" (la ciudad baja) están integrados en la ubicación geo-económica de los dos restaurantes, logran trascenderse por el llamamiento que ambos hacen al consumo de lujo y la exclusividad.

El consumo siempre converge con el espacio. Como sucede en China y la India, donde la demanda



de bienes de lujo por parte de una emergente clase adinerada ha eclipsado el aumento de las disparidades económicas, el mercado para los excesos y la extravagancia coincide con los florecientes espacios para el ocio. No obstante, la tendencia cultural urbana se extiende a lo largo de una capital bulliciosa y densamente poblada en la cual los numerosos cafés de moda y centros comerciales espaciosos (como el descomunal Iran Mall, el más grande del mundo) son sintomáticos de los importantes cambios que se están produciendo en las pautas de consumo que caracterizan a una sociedad post-revolucionaria que en su día pretendió salvar de apuros económicos a las clases bajas o a los desposeídos (*mostazafin*).

No obstante, los iraníes que se ven atraídos por estos restaurantes pertenecen en su mayor parte a un segmento diferenciado de la población de Teherán. En cuanto a su pertenencia a una clase social, dicho segmento requiere una nueva categoría analítica, para llegar a la cual sería necesario un extenso trabajo de campo y análisis. En su mayor parte, no se trata de clase media asalariada ni de jóvenes migrantes desempleados y de buena educación cuya residencia en Teherán depende del pluriempleo o la ayuda familiar. Esta clase descontenta a la que Asef Bayat denomina "los pobres de clase media", compuesta por profesores, abogados y otros profesionales, se considera a sí misma un estrato alienado de la sociedad iraní. Una creciente sensación de alienación se apodera de una población joven cada vez mayor inmersa en lo que Shahram Khosravi denomina "una vida precaria" basada en la espera y en la esperanza de que llegue un futuro alternativo (3).

Contradiendo la opinión popular que ha arraigado en medios de comunicación y ciertos círculos académicos, la aparición de espacios de lujo no tiene que ver con el deseo general de los iraníes de tener una vida mejor, plasmado en un acto heroico de resistencia cultural, algo que se ha descrito de forma simplista como "la yihad del pintalabios". Esos espacios, más bien, reafirman el capital cultural de una clase social que parece seguir a ciegas la tendencia global hacia una reestructuración neoliberal acelerada. Entre quienes más frecuentan los restaurantes lujosos de Teherán se encuentra un estrato de personas que se han enriquecido los últimos años al beneficiarse de la persistente inestabilidad económica exacerbada por las turbulencias financieras de los mercados de moneda y oro, causada por el restablecimiento de las sanciones de Estados Unidos en el verano de 2018, pero quizás, sobre todo, por el mercado inmobiliario, que se disparó a mitad de la primera década de este siglo. Esa nueva clase que ha sabido aprovechar los cambios del mercado inmobiliario -y que cuenta con dinero en efectivo producto de sus rentas y del proceso de reurbanización- es la que más ha invertido en los restaurantes de lujo y, como buenos rentistas que son, la que más uso hace de ellos como consumidores.

La tendencia actual hacia el lujo contrasta profundamente con las condiciones económicas de un país que atraviesa múltiples problemas. La economía iraní, gravemente afectada por las sanciones estadounidenses, probablemente mantendrá su estancamiento durante el próximo año económico, y las perspectivas de recuperación parecen desoladoras (4). Con una inflación del 35,7 por ciento y una moneda gravemente devaluada, la clase media pobre iraní es más pobre cada año (5). Entonces, ¿cómo explicar el creciente gusto por el lujo?

El nuevo paisaje del ocio urbano está deliberadamente diseñado en respuesta a las menguantes condiciones económicas configuradas según las relaciones sociales estratificadas. La tendencia de restaurantes lujosos crea espacios de consumo ostentoso para sumergir a la clase rentista urbana post-revolucionaria en un mundo ideal de excesos hedonísticos y tiempo libre. No obstante, este consumo exclusivo no pretende cerrarse sobre sí mismo. Pretende más bien una integración



pública que depende de que otras clases, en particular la clase media pobre, visiten, exploren y disfruten estos lugares para que, en último término, sientan la distancia que les separa de los espacios lujosos que levanta el capitalismo rentista. En un sentido dramático, tras visitar un nuevo restaurante de Teherán, la clase media pobre puede experimentar la movilidad de clase. El consumo culinario es una representación personificada del estatus con el acceso concomitante a bienes de lujo en espacios concretos y agradables de consumo, como los que se encuentran en las áreas de comida de centros comerciales lujosos como el Palladium Mall o en hipermercados como Iran Mall. Durante una breve tarde de placeres suntuosos en un lugar desenfadado de consumo de lujo, donde realidad y fantasía se combinan sin fricción como en un parque temático con toques de cultura iraní, la clase media pobre y los nuevos ricos pueden disfrutar de una sensación de prosperidad compartida desde distintas perspectivas, en medio de una economía estancada basada en una creciente desigualdad social. Al revés que la imagen liberal que típicamente ofrecen los cafés y restaurantes en el sistema político musulmán, los nuevos restaurantes de lujo se parecen cada vez más a escenarios teatrales que muestran la distinción de clase, esclavos de lo que Karl Marx denominó en su día las "sutilezas teológicas" de los bienes de consumo. La demanda de nuevo lujo urbano está ligada a procesos interregionales que coinciden con el cambio en las economías mundiales, especialmente en el Sur Global. Probablemente Irán seguirá experimentando estos cambios económicos en el futuro próximo, con independencia del alcance de las sanciones. La comida, dentro de esta tendencia global hacia el lujo, actúa como un señalador de fronteras, que privilegia la aventura y, específicamente, la nostalgia por las fantasías de un tiempo pasado que se ha perdido y que anticipa futuros que todos pueden compartir y experimentar.

Para acabar con este breve viaje culinario por el Teherán del lujo, emprenderemos una excursión culinaria diferente. A escasa distancia a pie de Maydan-e Mohammadiyah, donde la mayoría de los barrios están habitados por personas de clase obrera que frecuentan pequeños comedores en la calle principal, encontramos el mejor establecimiento de kebab de la ciudad, a decir de la población local. En Gol-e Sorkh (La flor roja), una animada pareja de clase trabajadora, ambos cocineros, preparan al momento unos platos tradicionales que hacen la boca agua.



Por el precio de unos 25.000 tomans (menos de dos euros), podemos comer un plato de estofado de ternera y guisantes (*khoreshte gheyme*), muy popular entre las clases pobres y trabajadoras, que se consume durante las fiestas religiosas celebradas en el sur de Teherán. En Gol-e Sorkh, se come a gusto, como los locales, sin necesidad de llevar ropas a la moda o el último iPhone. El único lujo que se experimenta en este modesto restaurante es la sensación de deleite interminable que produce darse un festín de comida deliciosa en medio de una ciudad que avanza aceleradamente hacia un futuro desconocido.



Notas

1. "Historical Cafe-Restaurant Opens in Tehran," *Financial Tribune*, 19 August 2018. Accessed October 12, 2019, <https://financialtribune.com/articles/travel/92096/historical-cafe-restaurant-opens-in-tehran>.

2. Ibid.

3. Shahram Khosravi, *Precarious Lives: Waiting and Hope in Iran* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2017).

4. "Iran economy to shrink 9.5% this year amid tighter U.S. sanctions, says IMF," *Reuters*, 15 October 2019, <https://uk.reuters.com/article/iran-economy-imf/iran-economy-to-shrink-9-5-this-year-amid-tighter-u-s-sanctions-says-imf-idUKL5N2705H2>.

5. "Iran's economy to shrink by 8.7% in 2019/2020 - World Bank," *CNBC*, 10 October 2019, <https://www.cnbc.com/2019/10/10/reuters-america-irans-economy-to-shrink-by-8-point-7-percent-in-201920--world-bank.html>.

Fuente:

https://www.jadaliyya.com/Details/40222/The-Politics-of-Class-and-Culinary-Consumption-in-Tehran?utm_source=Arab%2BStudies%2BINstitute%2BMailing%2BList&utm_campaign=ea03690cc0-E_MAIL_CAMPAIGN_2018_07_11_12_52_COPY_24&utm_medium=email&utm_term=0_fa9122f438-ea03690cc0-158593381&mc_cid=ea03690cc0&mc_eid=77c1f6d854

Babak Rahimi (texto y fotos)

La presente traducción puede reproducirse libremente siempre que se respete su integridad y se nombre a su autor, a su traductor y a Rebelión como fuente de la misma.