

El pincho moruno vasco

Artículo de **Nere Basabe**

publicado el 11 de febrero de 2013

en el suplemento "EL VIAJERO" del periódico **EL PAÍS**

La familia Belkhir se ha ganado el respeto de la exigente parroquia bilbaína



Uno de los bares que sirven los famosos pinchos morunos de la familia Belkhir, el Café Iruña. / Nere Basabe

De todos es conocido que las barras de los **bares bilbaínos**, coloridas y rebosantes de pequeños bocados, constituyen una meca del picoteo. A las tradicionales *gildas*, tortillas variadas, pulgas de jamón serrano o de bonito con pimientos, se sumaron en los últimos años las

aportaciones de la nueva cocina vasca, multiplicando al infinito la opción de banderillas con aderezos de *foie* o cebolla caramelizada. Pero en Bilbao también existe vida **más allá del pintxo**.

El **pincho moruno**, característico de latitudes más meridionales, no parecería *a priori* merecedor del Eusko Label (marca de calidad que distingue a los productos agroalimentarios vascos). Y sin embargo cuenta con una larga tradición en la capital vizcaína, tan frecuentada por los nativos como desconocida para los turistas del Guggenheim. El mérito es de la familia Belkhir, que lleva más de 50 años sirviendo pinchos morunos, primero en el mítico Melilla y Fez (cerrado ahora mismo por reformas) y luego en el Café Iruña.

Todo comenzó mucho antes de que en Bilbao nadie hubiera oído hablar de la multiculturalidad, en el mítico **bar Goitibera** de la calle Iturribide (hoy tristemente desaparecido). **Ahmed**, llegado de Melilla a Bilbao con apenas 15 años, empezó a preparar allí esta *delicatessen* típica de su ciudad natal, y fue tal el éxito entre los parroquianos, legendariamente reacios a todo lo que viniera de fuera, que pronto abrió, junto a su hermano y unos metros de calle más arriba, el famoso bar **Melilla y Fez** (Iturribide 7).

De eso hace ya 44 años, hasta convertir al Melilla y Fez en una dirección con solera, imprescindible en el callejero bilbaíno. Y es que somos muchos los que nos adentrábamos en esa calle empinada, estrecha y oscura que es Iturribide (cuyo significado es “camino de la fuente”, porque allí iban a abreviar las mulas, aunque de eso ya no queda nada), en la frontera entre el aseado y turístico Casco Viejo y periferias más inhóspitas, con ánimo de aventura y el único propósito de peregrinar hasta la brocheta de cordero. Melilla y Fez, por lo demás, tenía el aspecto de una típica taberna vasca nada orientalista como hay cientos (cada vez menos), con sus **pinchos de tortilla** y sus **champiñones rellenos** (otra de las especialidades de la casa) en la barra, donde el anafre y el ventilador en un rincón casi podían pasar desapercibidos si no fuera por el inconfundible aroma a especias. En torno al Melilla y Fez han proliferado hoy las carnicerías *hallal* y hasta un salón de té árabe, pero hay que reconocer el carácter pionero de la familia Belkhir, que promete reabrir muy pronto el Melilla y Fez, ofreciendo la misma calidad de siempre.

El negocio se expandió y hace ya 15 años que abrieron una *sucursal* en el más céntrico y suntuoso **Café Iruña** (calle Berástegui 4, Jardines de Albia). Este café centenario, de inspiración mudéjar y donde destacan los azulejos andaluces y las pinturas murales de la Alhambra, ofrece hoy a su más selecta clientela, pero con el mismo éxito de siempre, estos ya clásicos pinchitos de cordero picantes por poco más de dos euros, que **Aziz**, siguiendo la tradición familiar, prepara en las brasas de su rincón con la receta de siempre. Y aunque los de Bilbao tengamos fama de exagerados, a esta viajera urbana que suscribe y que ha viajado y degustado mucho, no le duelen prendas en afirmar que probablemente el pincho moruno bilbaíno sea de los mejores que ha probado nunca.