

Colocó el pedazo sobre la tabla, pasando su mano sobre este, como en una íntima caricia, un gesto que guardaba un cariz espeluznante y sobrecogedor para cualquiera que estuviera observando.

Pero estaba solo.

Cogió las tijeras del cajón y cortó las aletas: las de los lados y la de la parte superior; también sesgó con ellas la cola.

Después, clavó la punta en uno de los ojos y apretó, hasta que tocó la cuenca.

Movió las tijeras operando desde el mango, hasta que el balanceo provocó que el ojo se desprendiera de los nervios que lo mantenían fijo.

Un sonido, similar al de una ventosa, se produjo cuando lo extrajo.

Lo alzó para ponerlo a la altura de sus propios ojos y asintió.

Repitió la operación con el otro.

Arrancó de cuajo las escamas.

Acuchilló su vientre e introdujo los dedos para sacar las entrañas.

La tabla se llenó de sangre.

Luego, lo abrió por la mitad, justo por la espina central.

Separó uno de los lomos.

Hundió la punta bajo la espina y pasó el filo con cuidado, separando la carne del hueso blanco.

Una vez limpio, procedió a cortarlo y separarlo en montones que almacenó en la nevera.

Esa noche cenaría como merecía.

Aunque, por supuesto, en ningún momento hablábamos de pescado.