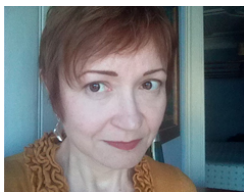




Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



Montse Milian es consultora de Feng Shui Tradicional y Astrología China, formada en la escuela Feng Shui Natural y con el Maestro Joseph Yu (*Feng Shui Research Center*). Ha trabajado en la gestión y la creación de contenidos y eventos y como consultora de comunicación. También, es cofundadora de la compañía de danza Gata Titania. Es licenciada en Filología (UB) y postgraduada en Dirección de Empresa (UPF). @: fengshui@montsemilian.com

El *feng-shui* en las cocinas: pequeños cambios para armonizar la energía

19-06-2013

Montse Milian

El *feng-shui* trabaja para armonizar la energía del entorno con el fin de que éste sea favorable para las personas. Hace unos meses publicamos el artículo 'Feng-shui y comedores colectivos, una herramienta para el bienestar', ahora, nuestra colaboradora Montse Milian, nos explica como trabajar con armonía en una cocina.

El *feng-shui* trabaja para armonizar la energía (o *Chi*) del entorno con el fin de que éste sea favorable para las personas. Al fin y al cabo se trata de que éstas dispongan de suficiente energía de calidad para situarse en la vida en las mejores condiciones posibles.

En este entorno, el de una cocina, la energía de la nutrición se compara con la energía de la madre, amorosa y cuidadora, cercana a la tierra. Por ello, la Escuela de la Forma aconseja los tonos tierra (marrones y amarillos en toda su gama) para las cocinas del hogar.

Si bien la cocina ideal en un hogar, atendiendo a las formas desde el punto de vista del *feng-shui* se parecería a las 'de antes', a la cocina de la abuela, rústica, cabe decir que el elemento metal no deja de resultar adecuado en las cocinas que se usan para la restauración colectiva.

Y es que el metal se asocia a buena organización, disciplina, rigor y metodología; todos ellos, valores muy adecuados en un puesto de trabajo.

Consejos generales

Elementos aparte, en una cocina –sea cual sea su uso- se recomienda que:

– La persona encargada de cocinar pueda hacerlo con cariño, tranquila y consciente de que trabaja para la nutrición de los comensales (sean escolares, ancianos, enfermos, trabajadores...), y con una buena tortuga, es decir, que no se encuentre de espaldas a una puerta de acceso; y un buen ave fénix, es decir, que controle la puerta, de manera que pueda ver quien se acerca. ¿Recordáis la novela y posterior película "*Como agua para chocolate*", en que las emociones de la cocinera se transmitían a través de los manjares que preparaba? Pues esa es la idea... para nada descabellada.

- Otra recomendación importante es que haya una ventana cerca del fregadero; o en su defecto, una bella imagen de un paisaje, a la manera de abertura virtual, puede ayudar.

- Si la zona de fuego (fogones, hornos...) y la zona de agua (fregadero, lavaplatos...) están juntas, debe colocarse un elemento puente en medio ya que el agua controla al fuego. El elemento puente es el elemento madera, que puede representarse con un recipiente con cubiertos de madera o bambú, una tabla de cortar de madera, una planta aromática... Si no puede hacerse el puente con un tablero, es posible realizarlo, por ejemplo, en el suelo, con una alfombrilla de material vegetal.

- También hay que tener en cuenta que no haya elementos peligrosos (filos de cuchillos o cerillas) a la vista. Los objetos cortantes pueden guardarse bien en un cajón o bien en un soporte que lo único que deje a la vista son los mangos.

- La basura no debe estar visible. Si el cubo queda a la vista -como suele pasar muchas veces-, es preciso que no sea viejo, que esté limpio y que no huela mal.

- No hay que mezclar nunca productos para la alimentación con productos para la higiene en el mismo espacio de almacenamiento, aunque sea en estantes distintos, sino en lugares separados. Ésto, además de ser una norma de higiene y seguridad alimentaria, es también un factor importante desde el punto de vista del *feng-shui*.

Recomendaciones específicas

Hasta aquí, los consejos generales útiles para toda cocina según la Escuela de la Forma o del Paisaje.

En Feng Shui Tradicional suele complementarse con alguna Escuela de Brújula, como la de Estrellas Volantes o Xuan Kong Fei Shin, que usa la brújula con gran precisión (24 sectores de 15 grados) y aporta una novedad con respecto del resto de escuelas: la consideración de los ciclos de tiempo; es decir, el análisis de cómo un espacio cambia su suerte con el paso de los años.

Trabaja con nueve estrellas o energías con diferentes significados que van evolucionando a lo largo del tiempo. Cada una de ellas se asocia a uno de los cinco elementos (fuego, tierra, metal, agua y madera) y a diversas simbologías. Sólo un consultor con los debidos conocimientos será capaz, a partir del cálculo y la interpretación de estas energías sobre el plano de un espacio, de armonizarlo adecuadamente mediante el uso de los cinco elementos y del equilibrio Yin y Yang.

Artículo relacionado:

– '[Feng-shui comedores colectivos, una herramienta para el bienestar](#)'.