



MAESTRO DE LA CUCHILLERÍA ARTESANAL

Héctor Silva, fundador y propietario
de Forja Silva

Su pasión por la herrería le impulsó a rescatar un oficio que en Chihuahua estaba en el olvido y exponerlo a nivel internacional.

En la filosofía japonesa, el concepto *ikigai* se emplea para describir aquello en lo que una persona tiene talento, ama hacer, le pueden pagar por ello y que el mundo necesita; sin embargo, el *ikigai* debe ser encontrado por uno mismo. Esta situación vivió Héctor.

El ingeniero civil inició en la cuchillería artesanal y metalurgia luego de buscar a un herrero que le ayudara con las protecciones de una residencia. “Al ver cómo don Raúl moldeaba el acero al rojo vivo, utilizando solo su martillo y un yunque, quedé fascinado”, recordó.

Tras finalizar el proyecto, Héctor comenzó a investigar sobre la herrería artesanal. “Se convirtió en un tema de interés que se transformó en una forma de vida”, explicó y, al notar la logística que involucra el transporte de piezas grandes a nivel nacional e internacional, decidió enfocarse en la cuchillería, dejando la herrería artesanal como complemento.

Además, comprendió que un cuchillo es una herramienta de uso diario y que detrás de cada pieza existe complejidad e involucra múltiples disciplinas, factores que le conquistaron aún más.

Cada pieza es única, sus detalles personalizados narran una historia relacionada con el motivo de su creación.

■ Abriendo horizontes

En 2020, Héctor participó en la temporada 3 del programa *Desafío sobre fuego*, de History Chanel, en donde estableció una amistad con herreros de otros países, con los productores y directivos de AE Networks -propietaria del canal- y coleccionistas exigentes -que demandan alta calidad y acabados-, así como contactar con clientes de diversas partes del mundo.

Además, el obtener reconocimiento le permitió formar parte de diversos proyectos, como el primer History Fest CDMX, al lado de Rick Harrison y Chumlee de El Precio de la Historia; crear piezas exclusivas para cor-



porativos, programas y campañas empresariales, entre ellas WD-40, VSM Abrasivos, DEACERO y Netflix. Incluso, ser integrado en *Legacy of Steel II*, libro que recopila las mejores obras de los artesanos de Latinoamérica.

Desde entonces, Héctor comenzó un proceso de mejora continua para obtener piezas de la mejor calidad: con buen tratamiento térmico, diseños exclusivos, acabados prolijos y el uso de materiales certificados. “Para mí es importante cuidar cada pieza; no solo adquieren una pieza, obtienen parte de mi tiempo, esfuerzo y dedicación”, explicó.

Las obras de Héctor se aprecian a nivel internacional y son conocidas, así como codiciadas; por ejemplo, la katana que forjó para Netflix, el galardón de Iron Chef México. Esto le ayudó a comprometerse más con su trabajo. “Me hizo sentir, cada hora en el taller, que me dirigía por el camino correcto”, comentó.

Aunque actualmente trabaja en pedidos, Héctor explora la forma más segura y completa de abrir una escuela de clases de cuchillería y forja, al igual que abrir un museo de arte en hierro en colaboración con la empresa minera Ágates de México. **PRÒ**