

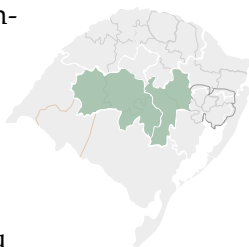
GASTRONOMIA

Muito além do lanche: como o xis virou patrimônio afetivo de Santa Maria

Gabriel Margonar, de Santa Maria
gabrielm@jcrs.com.br

Não há um documento que registre exatamente onde nasceu o primeiro xis de Santa Maria. Tampouco é possível apontar uma única lancheria como responsável pela criação daquele que se tornaria um dos maiores símbolos da cidade. Ainda assim, basta caminhar por qualquer bairro, conversar com um morador ou observar o movimento das chapas no fim da noite para perceber que o sanduíche faz parte da identidade santa-mariense há décadas.

A origem do xis gaúcho, aliás, é cercada por diferentes versões. A mais aceita dentre os apreciados aponta que ele deriva do cheeseburger norte-americano — o nome “cheese” teria sido aportuguesado para “xis” — mas rapidamente ganhou características próprias no Rio Grande do Sul, como o pão maior, a prensagem na chapa e recheios muito mais generosos.



Em Santa Maria, porém, a história foi além da receita. Segundo a professora do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Neila Richards, o diferencial está na forma como o lanche foi incorporado ao cotidiano da cidade. Os primeiros relatos da presença do xis remontam aos anos 1970, mas foi nas décadas de 1980 e 1990 que ele passou a fazer parte da rotina dos moradores. A expansão das lancherias coincidiu com o crescimento de Santa Maria como polo universitário, militar e comercial, criando o ambiente ideal para que o sanduíche se transformasse em uma instituição local.

“O xis era uma refeição completa, rápida, acessível e ideal para quem saía da universidade, do trabalho ou de eventos sociais. Pouco a pouco, ele foi sendo incorporado ao cotidiano e transformou-se em uma tradição construída coletivamente por diferentes



Tradicional lanche teve primeiros registros na cidade em 1970 e, desde o surgimento, caiu no gosto do público do município

gerações de consumidores e empreendedores”, explica.

Essa tradição também movimenta a economia da cidade nos dias atuais. Segundo a prefeitura, Santa Maria reúne 682 lanchonetes e cerca de 400 food trucks ligados ao setor. Quando um cliente pede um xis, a venda vai muito além da chapa. Antes de chegar à mesa — ou à porta de casa —, o lanche envolve padarias, frigoríficos, produtores de hortifrúti, distribuidores de bebidas, fabricantes de embalagens, aplicativos de entrega, motociclistas e dezenas de pequenos fornecedores.

Foi justamente esse impacto que motivou a criação do Programa Xis, lançado neste ano pela

prefeitura. Para Neila, conservar essa tradição vai além de apenas manter a receita. “Preservar uma tradição alimentar não significa congelar um produto, mas reconhecer sua importância cultural, valorizar os empreendedores e estimular a transmissão desse conhecimento para as novas gerações.”

Ela lembra que milhares de estudantes passaram por Santa Maria desde a criação da UFSM e levaram consigo lembranças que quase sempre incluem uma parada em alguma lancheria depois das aulas, das festas ou dos encontros entre amigos. “O valor do xis não está apenas na mistura de ingredientes, mas no reconhecimento social de que

ele representa uma forma muito característica de viver Santa Maria”, resume.

Na avaliação da professora, iniciativas como o Programa Xis também ajudam a consolidar o turismo gastronômico. Ela cita exemplos de cidades que construíram reconhecimento internacional a partir de alimentos tradicionais, como Nápoles com a pizza, Parma com os queijos e presuntos, Modena com o vinagre balsâmico e Belém com o tacacá. “Quando tradição, cultura, empreendedorismo e qualidade caminham juntos, todos ganham: os empresários, os consumidores, os visitantes e, principalmente, a própria cidade”, finaliza.

Lancheria criada em 1978 mantém tradição familiar, que já está na terceira geração

Entre os estabelecimentos que ajudaram a construir essa tradição está o Lucão Lanches, um dos mais antigos ainda em atividade em Santa Maria. A história começou em 1978, quando Moacir Costa inaugurou a primeira lancheria na rua General Neto. Vinda do interior, a família encontrou no comércio de lanches uma oportunidade de trabalho e acabou ajudando a escrever um capítulo importante da gastronomia santa-mariense.

Ao longo dos anos, sete filhos de Moacir abriram seus próprios pontos de venda. Em determinado momento, a família chegou a manter nove lancherias espalhadas pela cidade, tornando-se uma das principais referências do segmento.

“A ideia surgiu da busca por um pão específico para o lanche. Junto com a maionese caseira e a técnica de prensar o sanduíche, esses elementos deram origem

ao tradicional xis que conquistou gerações de clientes”, conta Juliano Farias, neto do fundador e responsável por uma das unidades do Lucão.

Para ele, a longevidade da marca está diretamente ligada ao caráter familiar do negócio. A administração passou de Moacir para os filhos e, hoje, já envolve a terceira geração. Além disso, a construção de sedes próprias ao longo das décadas garantiu maior estabilidade financeira e permitiu que a operação continuasse atravessando diferentes momentos da economia.

“O Lucão continua na mão da família. Passou do vô Moacir para os filhos e eu, como neto, também sigo no negócio. As lancherias conseguiram construir um patrimônio próprio, com lojas físicas, e isso ajudou a manter a operação até hoje. É uma tradição que foi passando de geração em geração”, afirma.



Com trailer na rua General Neto, Lucão Lanches abriu primeira operação há 47 anos e preserva até hoje receitas tradicionais

Atualmente, a marca mantém três unidades em funcionamento, preservando receitas e processos que atravessaram quase cinco décadas. Para Juliano, algumas características também explicam por que o lanche preparado em Santa Maria ganhou identidade própria e se tornou um dos símbolos da cidade.

“O que diferencia o xis de Santa Maria é o tamanho do pão, o fato de ele ser prensado e a tradição da maionese caseira. Esses elementos foram sendo aperfeiçoados ao longo dos anos e continuam presentes até hoje. Acho que são eles que fazem a cidade ser a capital do xis”, diz.

Na mesma época em que o Lucão se consolidava, ou-

tros estabelecimentos também ajudaram a formar a cultura do xis em Santa Maria, como Zeppelin Lanches, Albatroz, Comilança, Zip Dog e Paulo Lanches. Alguns já encerraram as atividades, mas seguem vivos na memória dos santa-marienses e ajudaram a transformar um simples sanduíche em um patrimônio afetivo da cidade.