

Memórias

O que se come? Come-se, é claro, aquilo que se pode “oferecer”, aquilo que gostamos de comer: frase que denuncia uma falsa clareza e revela uma simplicidade totalmente enganosa. “Poder” remete aqui ao disponível como as provisões, ao acessível como o preço, ao assimilável pela digestão, ao permitido pela cultura, ao valorizado pela organização social. “Gostar” também é um termo confuso, ligado ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, fundado nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança, ou tomados ao avesso pela vontade adulta de livrar-se deles. “Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geléia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, do azeite de oliva (quem é provençal), dos *gaffelbitter* (quem é escandinavo)”, de tal forma que “é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras,

temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância⁴⁶”.

Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. Isso se pode perceber muito bem entre os velhinhos internados no asilo que reclamam obstinadamente pelo respeito aos seus antigos hábitos alimentares. É o caso de Amélia, do Jura, que queria encontrar de novo a manteiga (banha) de porco de sua infância e a profusão de legumes verdes de seu passado rural: “Como se come aqui, não se pode pensar em... estar bem, ah, não!... No campo se come verdura, quer dizer, couve, alface, espinafre, de tudo, saladas cozidas, até alho-poró com aspargos⁴⁷...”.

Assim também, quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa. É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo. Experiência multissecular, verificada sempre de novo, reatualizada para os judeus do Magreb, chegados à França com o fim das guerras de independência: “Cozinhamos aqui como cozinávamos ‘em casa’, como se fazia ‘lá’, lembrando a Argélia e o tempo anterior à partida. O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu⁴⁸”. Reservada ao dia do sábado e às grandes festas litúrgicas, ou da história familiar (nascimento, casamento, etc.), a comida tradicional com seus ritos minuciosos de composição (este prato para o tempo pascal, aquele para a festa da circuncisão) e de preparação se torna a manutenção e “a narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar ‘do si-mesmo’ e o tempo alimentar do outro⁴⁹”.

Mas também comemos nossas representações sociais da saúde, o que supomos ser “bom para nós”. Na pesquisa de Claudine Herzlich, a mais mencionada das práticas de higiene necessárias à conservação de uma boa saúde é o regime ali-

mentar⁵⁰. Na pesquisa feita pelo INSERM, a preocupação com uma alimentação “saudável” e “higiênica” cresce com o nível de vida, com o grau de instrução e com a taxa de urbanização da comuna em que se reside⁵¹.

É ainda necessário precisar, como complemento, que essas representações dependem do nível social ou, como observa Bourdieu, que há “paradoxos do gosto, por necessidade”: os gostos populares, por necessidade econômica e por hábito, se baseiam nos “alimentos mais nutritivos e mais econômicos ao mesmo tempo”, devido “à necessidade de reproduzir a custo mínimo a força de trabalho⁵²”. Também existe muitas vezes uma estreita relação entre o que uma família pode adquirir como alimento comum, o que gostaria de comer e o que acha benéfico à saúde.

O que revela o papel atribuído ao tipo de alimento para manter a boa saúde é a evolução dos termos *dieta* e *dietética*. Em grego, *diaita* designa em geral o “gênero de vida” e, em particular, o que é “prescrito pelo médico”; em Hipócrates, *diaitètikè* é a “ciência das prescrições higiênicas”, sentido que a palavra conserva ainda no francês da Renascença: “a segunda parte da medicina é chamada dietética, que visa socorrer os doentes pela boa higiene de vida”, diz Ambroise Paré⁵³. Porém, na linguagem contemporânea, a dieta se tornou a supressão de todo alimento sólido e a dietética diz respeito ao estudo e composição do regime alimentar, como se o essencial de uma boa higiene de vida fosse definido exclusivamente pela alimentação recomendada.

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada. No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma

experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias. Citando o exemplo da América que entrou na modernidade européia para nela suscitar “aqueles movimentos de homens, de plantas, de alimentos”, Fernand Braudel sonhava com “a história simultânea daquelas associações alimentares, tão lentas a se combinar e depois descombinar-se (...), combinação a descobrir em seus elementos e em sua duração, como também em suas relações com outras combinações⁵⁴”.

O inventário dos ingredientes, de suas associações e de suas transformações em preparações diversas, fornece os elementos de uma imensa *combinatória de múltiplas entradas* que infelizmente não podemos repertoriar de modo unívoco por mil razões: as espécies animais e vegetais viajam e se modificam em qualidade de acordo com suas condições de produção (criação artesanal ou industrial, tipos de forragem, natureza do solo e de exposição ao sol, escolha das variedades de sementes e de adubos, etc.); os sabores não são quantificáveis e dificilmente se distinguem como bem o sabia o perito no assunto, Brillat-Savarin: “Sabendo-se que existem séries indefinidas de sabores simples que podem modificar-se pelo acréscimo recíproco de qualquer número e qualquer quantidade, precisaríamos de uma língua nova para exprimir todos esses efeitos, de montanhas de in-folio para defini-los e caracteres numéricos desconhecidos para etiquetá-los⁵⁵”.

Todos os prazeres da boca são duplamente sujeitos às leis da *oralidade*: como absorção do alimento, prazer do paladar, e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra. A criancinha leva à boca tudo que sua mão alcança ao explorar o espaço que a rodeia, mas não é só por desejo compulsivo de tudo incorporar a si: Michel Tournier lembrou bem que, para a criança, a boca serve de segundo órgão do tato que lhe permite “tocar mais”, apalpar, sentir a rugosidade de uma coisa, conhecer-lhe intimamente a semente⁵⁶. Mais tarde,

no adulto, através do jogo impenetrável dos comportamentos alimentares e de suas minúsculas variações de pessoa a pessoa, se superpõem histórias (cultural, social, familiar) e suas memórias. Juntas, elas inspiram hábitos, costumes e preferências, tributários de mentalidades e de sensibilidades, e também marcados com uma *inscrição na temporalidade* que intervém em diferentes níveis.

Primeiro, como as culturas, os grupos sociais não vivem na imobilidade e seus gostos não são imutáveis. Tal prato valorizado em tal época, por tal meio, será mais tarde descartado como “muito vulgar”, “grosseiro”, ou “pesado”. Também no caso da comida, o costume comum depende da moda, como o vestir-se ou as idéias. Por exemplo, o arroz figurou no cardápio “do melhor estilo” durante grande parte do século XIX; ainda em 1870 era servido mais freqüentemente como prato intermediário doce do que como prato salgado acompanhando uma carne; quanto ao queijo, hoje tão estreitamente associado à imagem dos hábitos franceses, ele quase não aparecia na mesa da classe burguesa do século passado, pois conotava uma referência à terra⁵⁷. O tempo impõe ainda o ciclo das estações: aos morangos sucedem os damascos e ao feijão-manteiga, as endívias.

O tempo ainda obriga a fazer permutas agradáveis e regulares, cuja sucessão faz o ritmo dos meses do ano, apesar de serem hoje, graças às técnicas de conservação e à diversificação das provisões, menos rígidas que outrora. Os balcões dos mercados continuam a mudar de semana a semana: o morango do Périgord cede o lugar às peras Beurré Hardy, a Belle de Boskoop aparece ao lado da moscatel de Hamburgo, e logo depois vem a inesquecível Rainha das maçãs rainetas. Por pequenos toques se esboça uma geografia de cores, de odores e de formas, anunciada pela voz estridente dos vendedores que gritam todos ao mesmo tempo, em tom firme, as qualidades excelentes de seus produtos garantida pela magia semântica de sua ligação com lugares desconhecidos, cuja repetição de ano em ano se torna familiar a você; entre eles e você se tece uma muda cumplicidade, como entre o vendedor e sua possível clientela, para a qual ele atualiza de novo cada ano, com a

mesma convicção, um repertório ritual. Na estação dos marmelos, um grito: "Para encontrar marmelos, madames, sigam por aqui", enquanto seu sócio repete com uma doçura equívoca: "Venham, venham pegar-me, venham colher-me, eu sou a mais bela, a mais doce do mercado", apontando com um gesto de convite sua maravilhosa moscatel.

Ligado à escala das idades, o tempo vem ainda modificar, nas diferentes etapas da vida, as necessidades biológicas e as preferências alimentares, fazendo, por exemplo, o velhinho recuperar naturalmente os gostos da infância: laticínios e pratos doces, sopa de legumes passada no liquidificador e compotas suculentas de frutas. Mas existe também o tempo do ano civil, as escansões do calendário com a alternância dos dias de trabalho e de descanso semanal, a vinda das festas litúrgicas cujos ritos culinários sobrevivem prazenteiramente à erosão das práticas religiosas, enfim as celebrações familiares (aniversários, batizado, casamento, etc.). Vêm, pois, sobrepor-se, completando-se ou contrariando-se, às escolhas dos pratos e da composição das refeições, os sinais do tempo real e os do tempo biológico, psicológico, familiar e social.

Alguns desses traços têm vida longa, sem que se consiga explicar a razão. Assim, na região parisiense, que se tornou majoritariamente estranha à prática católica, a sexta-feira continua sendo o dia de maior consumo de peixes⁵⁸. Será que é o hábito das donas-de-casa que é determinante, ou a inércia das coletividades, a crescente facilidade de encontrar peixe fresco naquele dia, ou a necessidade inconsciente de um ponto de referência visível do desenrolar da semana, renunciando o tão desejado *week-end*? Se as proibições religiosas tradicionais já se apagaram, novas ritualizações se oferecem para sucedê-las, vindas da esfera mercantil, do tipo "chegou o novo *beaujolais*" (vinho de Beaujolais), ou os regimes "macrobiótico" e vegetariano, cujos adeptos se impõem voluntariamente o sistema de exclusões e de preceitos estritos, enquanto outros se impõem só comer produtos colhidos pelos métodos de uma "agricultura biológica" (em princípio sem adubos químicos nem pesticidas, simplesmente plantados na terra), supostamente menos perigo-

sos à saúde que os produtos de uma agricultura intensiva, ávida de altos lucros.

Divididos entre o temor e a lembrança, tomados de desejos contraditórios, o coração e a razão têm que escolher entre "o bom", isto é, meu gosto pessoal, e "o bom para minha saúde", isto é, meu interesse. É como navegar entre o Lago da Ternura e o Oceano da Razão, entre os adágios da tradição e os conselhos da dietética moderna. Alguém insinua: "nada é melhor que a comida da vovó Maria, lentamente cozida no fogão de lenha, que os bolos rústicos de tia Adélia"; outra pessoa adverte: "já está mais do que na hora de aprender a comer alimentos saudáveis⁵⁹", "um quilo a menos, um ano a mais"⁶⁰. E enquanto Bourdieu ainda acha que as práticas alimentares nada têm a ver com o discurso escolar, o Comitê Nacional de Educação para a Saúde propõe aos professores, como atividade de alerta, um jogo pedagógico *Comer certo* que permite ensinar aos alunos, sob forma de brincadeira, a compor menus equilibrados e a compreender o uso dos diversos alimentos⁶¹. O combate desproporcional entre as guloseimas e as prescrições, entre o razoável e o desejável!

Memórias obstinadamente fiéis ao maravilhoso tesouro dos sabores da infância. Bolo de amêndoas cujo sabor secreto ainda continuava vivo na mente de meu pai, já velho e doente, sabor que desapareceu com a avó dele, tão querida, que morreu no começo do século, antes que ele completasse sete anos. E aqueles ovos nevados que um amigo meu já de certa idade me olhava pedir num restaurante, ele mesmo proibido de comer tal guloseima, mas justamente aquele manjar que lhe trazia à memória o sabor de seus primeiros sucessos escolares, assim recompensados à mesa familiar. Sabores da felicidade perdida, doces sabores do tempo passado: "Este copo de vinho pálido, fresco, seco, coloca diante de mim toda a minha vida champanhosa. Achavam que eu bebia: eu me lembro tão bem⁶²...". Este vinho, eu o reconheço, que importa ter sido produzido em outra terra; é aquele que meu avô, andarilho solitário e altivo, colocava no riacho para ficar fresco, ao sair da mata, para o piquenique que coroava o longo passeio silencioso, do qual ele sabia fazer, misteriosamente, uma festa inesquecível.

Já condenado ao anonimato da morte, Gabriel acabou seus dias num asilo e suas únicas lembranças se concentram na comida preparada pela mãe: "Penso muito nela, na minha mãe, penso constantemente, era uma pessoa muito gentil. Meus irmãos e irmãs, não acho que eles se sentiam magoados com isso, mas eu, eu era sempre bem recebido, mesmo depois de casado. Quando ela nos convidava, sempre fazia bons pratos"; ou o almoço oferecido pela vovó: "Todos os domingos, a vovó preparava a sopa de chocolate, depois comíamos omelete com presunto, salada, manteiga, carne de porco em conserva frita na banha, havia de tudo sobre a mesa no fim do almoço⁶³", como se falar da comida outrora oferecida e partilhada fosse sua única maneira, pobre e pudica, de reviver a doçura do passado e a ternura dos rostos amados.

Corpo

No comportamento alimentar, tão profundamente arraigado na vida cotidiana que parece coisa tão simples, se atualizam, se entrelaçam e se contrariam dois modos de relação que começam a definir-se e a estruturar-se desde os primeiros tempos da vida. Um se refere à relação primária com a mãe que nutre ou com aquela que faz as suas vezes; o outro designa a relação que o indivíduo entretém com seu próprio corpo como corpo vivo, sujeito à restrição do tempo, condenado à morte, e como corpo sexuado, destinado a tomar forma masculina ou feminina.

A criança é nutrida pela mãe, de sua mão recebe aquilo que foi preparado para ela; mais tarde, a mãe vai consultá-la sobre suas preferências, mas sempre achará, em última análise, que ela sabe melhor que a criança o que é "bom para ela". Não poucas refeições familiares são palco de uma luta obstinada pelo poder, o poder da mãe e do pai sobre o corpo do filho forçando-o a "comer tudo, tudo que está no prato", ou a "comer a carne, se não não terá sobremesa".

É claro que não existe neste domínio sabedoria natural do homem grande ou pequeno. Deixar que falem apenas as preferências da criança nos levaria a um regime desequilibrado, rico em doces ou em farinhas, pobre em proteínas animais e em

legumes frescos, como confirma, em nossa pesquisa, a entrevista de Elisabeth. Ela relata as milhares de discussões entre o pessoal da cantina de sua escola que reclama dos menus adaptados aos gostos das crianças (arroz, massas e batatas todo dia) e o administrador responsável que se sente na obrigação de seguir as diretrizes dietéticas recebidas da Educação Nacional e se obstina em introduzir pratos de legumes cozidos, patês de peixe, etc., que as crianças, principalmente antes de onze ou doze anos, se recusam a comer.

A mãe insiste, ela força a comer, confirmando deste modo que o corpo da criança ainda é seu: "Minha mãe vigiava sempre para ver se comíamos tudo que ela nos serviu. Muitas vezes eu não queria comer, mas ela insistia, tentando me enfiar a comida na boca. 'Mais uma colher, esta é para o titio, estas duas para a titia. Olha que suco gostoso e que belos legumes a mamãe preparou. É para você crescer e ficar bem forte'⁶⁴". A criança se mantém obstinada na recusa, buscando primeiro subtrair seu corpo à lei materna, descobrindo obscuramente que possui um trunfo maior: recusar é poder ter a mãe em seu poder, resistir-lhe, inquietá-la, "matá-la de desgosto e de preocupação", como diz às vezes a voz lamuriosa da cozinheira quando vê que sua comida não agradou.

Trata-se de uma luta corpo a corpo que se trava a pequenas colheradas e grandes palavras em torno da mesa familiar: a criança quer ser livre imediatamente, crescer pode ficar para mais tarde; a mãe exige que coma primeiro, isto é, obedeça, para mais tarde se tornar grande, forte e livre, mas a criança se impaciente, não pode esperar. Inventava então mil artifícios, nunca tem fome em casa, mas devora qualquer coisa na casa dos outros. Bem cedo descobre outras vinganças sorrateiras, elogia a comida das outras, e fere a afeição exclusiva da mãe: "Uma vez meu pai nos levou a passeio e, no salão de chá, comemos Welsh Rarebit: canapé de queijo fundido. Comentei com entusiasmo com minha mãe a respeito do delicioso prato, um prato que ela jamais havia feito (...). Minha mãe ficou toda ofendida! Eu não compreendi por que nem como fiz isto. Senti-me 'malvada' e envergonhada. Atualmente posso com-

preender como minha mãe se sentia traída quando comíamos a comida feita por outra pessoa⁶⁵”.

Mas o conflito não é geral nem contínuo. Tudo depende de como a mãe sente a recusa, de sua capacidade de ceder em parte diante das reivindicações da criança ou de sua obstinação em fazer valer todo o peso de sua autoridade na batalha. Geneviève, falando de seu filho, de dez anos: “Ele não gosta de nada. Gostaria que eu lhe fizesse todos os dias espetinhos (*brochettes*), fritas ou pizza. *Não gosta de nada*, ele é assim, exatamente como o pai dele (os pais são separados). “Com ele, tudo muda de repente: entre o queijo de Gruyère e o presunto, os ovos, o purê, as fritas, talharim, espaguete, carne picadinha, frango assado e ainda... Como podes ver, muda de repente em torno dessas dez coisas”. Geneviève evoca seus esforços passados, inúteis, não reconhecidos, o desabafo de uma oferta de amor não aceita: “Quando ele era pequeno, fiz todo esforço, você sabe, para variar suas refeições, para não repetir duas vezes seguidas a mesma coisa. Eu me esforçava, punha a funcionar minha imaginação: fazia-lhe vagens com meia batata e meia cenoura e misturava tudo isto com frango. Fazia a comida dele, mas só conseguia provocar crises, ele não queria comer nada! Fiz tantos esforços inúteis que desisti de tudo, deixei rolar, abandonei uma porção de coisas”. Sua voz, quase sumindo ao pronunciar a última frase, queria como que dizer também: “Meu filho me abandonou, ele não me amou, exatamente como o pai dele”.

De modo geral, se a mãe se sente feliz e tem certeza de ser querida pelos seus, a comida será para o bebê um momento maravilhoso de festa, ocasião de uma intensa troca de risos, de carinhos, de palavras inarticuladas, de mil sinais para chamar a atenção da mãe, atrair seu olhar, fazê-la sua. Mais tarde, mal começando a engatinhar e andar, já virá esconder-se na cozinha, sob a mesa, brincando aos pés da mãe, fustando nos armários da despensa, lambendo a caçarola do creme, deliciando-se com o cheiro do chocolate que derrete ou com os aromas pegajosos que sobem do tacho de fazer doce.

A criança olha, observa os movimentos da mãe, admira a força das mãos que preparam a massa; o mistério da bolinha

de fermento que sobe no copo de água a fascina; aprecia em silêncio a habilidade da faquinha que vem com um ligeiro gesto retirar o excesso de massa das bordas da fôrma de torta; aprende a fazer tarefas simples (descascar nozes sem quebrá-las, descaroçar damascos, descascar maçãs); aprende o nome dos pratos e dos utensílios, aprende a diferenciar os verbos de ação e os graus de cozimento. A cozinha é parte essencial de sua aprendizagem sensorial e motora: “Tirar a criança da cozinha – dizia Bachelard – é condená-la a um exílio que a afasta de sonhos que jamais conhecerá. Os valores oníricos dos alimentos se ativam quando se acompanha sua preparação (...). Feliz o homem que, em criança, “ficava em volta” da dona-de-casa⁶⁶”.

A cozinha pode ser o abençoado lugar de uma doce intimidade, conversas sem nexo travadas a meias-palavras com a mãe que vai e volta da mesa para a pia e da pia para o fogão, com as mãos ocupadas mas o espírito disponível e a palavra atenta a explicar, discutir, reconfortar. Mais tarde, o adulto, ele próprio artista em sua cozinha ou visitante da cozinha de alguém, suspira: “É tão bom entrar na cozinha. Cada vez que entro tenho a impressão de voltar à minha infância⁶⁷”. Às vezes a recordação do passado é tão premente que se decora a própria cozinha à antiga, ou se decide instalar nela um aparelho antigo, alguma coisa do passado: “Há algum tempo adquiri um fogão daqueles que nos aquecem, aquele que se acende com fogo, fogão de lenha legítimo, que suja as mãos, que queima, que tem que ser reabastecido e que exige tempo. Há muito tempo sonhava com um deles, gosto de acender o fogo cedinho, ao raiar do dia, e à noite quando faz frio, gosto de vigiá-lo (...). Acabo de reencontrar uma felicidade esquecida, uma recordação de infância. Como se toda a vida não passasse de uma busca desses prazeres! Será que não passamos do lado deles sem saber? Eu estou feliz, minhas mãos estão quentes, meus pés também e meu coração⁶⁸...”.

Através do interesse e do cuidado que se tem com a comida, no leque de prazeres que nos permitimos ou nas restrições que nos impomos, se lê e se traduz em atos visíveis a relação que mantemos com o nosso próprio corpo e com os outros. Inter-

rogando adolescentes e adultos jovens sobre o tema da alimentação, *Le Monde* concluiu que essas novas gerações, tão ávidas por experimentar drogas ou álcool, pouco se interessavam com a nutrição. De fato, a maior parte deles respondia que deixavam de fazer uma refeição ou até duas para economizar tempo e dinheiro, que preferiam reservar para outras atividades de lazer, que detestavam a demora das refeições em família e que não gastavam tempo em preparar de vez em quando refeições elaboradas para partilhar com os amigos. Esta mesma pesquisa trazia outras informações da mesma ordem: em 1975, no restaurante universitário de Rennes, em mil estudantes observados, mais de um terço fazia suas refeições em menos de vinte e cinco minutos; em Paris, numa grande cantina da Seguridade Social cuja metade dos dois mil clientes cotidianos são jovens adultos, a duração da refeição é em média de vinte minutos⁶⁹. Mas não devemos atribuir a essas cifras um significado absoluto: na França, uma cantina de refeições coletivas raramente é um lugar agradável, calmo, bem ventilado, arrumado com gosto, ainda que seja freqüentado apenas por necessidade e se passe nele o menos de tempo possível.

Talvez seja necessário reconciliar-se com o próprio corpo para dar-se o trabalho de nutri-lo convenientemente, ou ter experimentado a plenitude de um vínculo de afeição durável para encontrar o prazer de preparar um banquete para outrem. Pode-se analisar essas questões colocando-as no quadrilátero de seus excessos, que vai da bulimia à obesidade, passando depois ao processo de emagrecimento para acabar na anorexia mental. Se faço alusão a essas condutas extremas, é porque elas parecem radicalizar e levar à sua extrema intensidade, teatralizar e dar a ver o que, em outros instantes, nos tenta insidiosamente, e cujos começos esboçamos de modo atenuado naquele esquartelamento que ameaça e que perturba entre o excesso mortífero do comer demais ou do beber demais sem qualquer limitação e a renúncia também excessiva de comer e de beber, condutas simétricas pelas quais o indivíduo clama a aversão ao próprio corpo e sua impossibilidade de assegurar-lhe a sobrevivência autônoma.