

推销刀具挣学费 打起选战狠又倔

奥巴马最忠心的“谋士”普卢夫

深得总统信任

4年前参加选举时,奥巴马从政资历有限。利用这一特点,普卢夫与同事合力为奥巴马打造政坛新面孔的形象,赢得对华盛顿政治生态不满的选民支持。

对选举中可能出现各种情形,普卢夫严阵以待。他相信科学分析,案头摆满各种表格和数据。他在自传中写道,最愿度过这样的夜晚:捧着电脑独自在酒店房间,模拟可能出现各种选情。如果30岁以下选民只有17%投票,结果会怎样?如果其中22%的人去投票,又会如何?“我经常这样思考。”他写道,“直到凌晨4时……这令我安心。”

严谨的普卢夫深得总统信任。“总统更相信他的判断。”1月递交辞呈的白宫办公厅主任戴利说,“如果戴维说西,总统多半不会说东。”

奥巴马谋求连任的前景不乐观。在任4年,他显然不能再以挑战华盛顿旧格局的基调投入选战。4年来,美国经济复苏乏力以及失业率居高不下,都可能记在民主党的账上。作为高级顾问,普卢夫深知形势严峻。在普卢夫支持下,奥巴马一改标榜“团结、希望和共同目标”的策略,同意自己的捐款人为负面广告买单,攻击共和党对手。

最近,普卢夫主张,在与共和党国会议员打交道时,白宫应该采取更为强硬的姿态。他主张把选战“火力”锁定马萨诸塞州前州长、共和党人米特·罗姆尼,即民主党人视为最危险的竞争对手。

普卢夫先接受媒体采访不多,与民主党同僚往来极其内敛。去年秋天,他一改低调作风,面对媒体宣称,罗姆尼“毫无主见”。

白宫高级顾问戴维·普卢夫(见图)4年前在总统选举中为民主党立下汗马功劳。如今坐镇白宫西翼,他汇总信息、协调策略、出谋划策。随着今年选战升温,普卢夫再次成为得力干将,为自称处于“下风”的奥巴马“守卫”白宫。



扫烟囱搞推销

或许,正是凭借不达目的誓不罢休的狠劲,出身蓝领家庭的普卢夫才能取得现有地位。

普卢夫出生在东部特拉华州小镇,家里有兄弟姐妹5人,父亲是杜邦公司在当地工厂的工人。高中时,普卢夫在毕业纪念册上戏言,打算“加入帮派”,最后却就读州立大学。

大学时,他半工半读,推销刀具、扫烟囱挣学费。虽然所修专业是政治学,普卢夫更愿意投身实践,为加入某竞选团队而在大学最后一年中断学业,直到2010年5月才修完课程,获得本科学位。2008年协助奥巴马竞选总统以前,普卢夫作为选举顾问早就身经百战。

民主党人、前参议员罗伯特·托里切利至今记得1996年面试普卢夫的情景。当年,托里切利与共和党人迪克·齐默尔曼竞争同一参议员席位,

普卢夫前来应聘竞选团队一个职位。“面试结束,他离开后,我说:‘他太善良了’,”托里切利这样评价普卢夫,担心“他会被生吃”。

托里切利还是雇了普卢夫,而他并未“被生吃”。当年那场选战的激烈程度令人难忘。为赢得选民支持,双方竞选团队使出几乎一切伎俩打压对方,包括指责对方诈骗选票、与帮派勾结、与恐怖分子有染。按新泽西拉特格斯法学院政治学家罗斯·贝克说法,那简直就是一场“无限制的化学战”。

普卢夫骨子里有一种志在必得的倔强劲。一次参加触身式橄榄球比赛,生意伙伴约翰·德尔赛卡托对普卢夫出言不逊。他下一次碰到球时,直接被普卢夫扑倒在地。

一些时候,普卢夫的坚持近乎偏执,因为膝盖受伤,医生警告他不能参加马拉松比赛,他却一意孤行,照样参加比赛,结果赛后拄上拐杖。

立场鲜明强硬

与奥巴马的密切关系赋予普卢夫近乎显赫的地位,而选战中他更像草根英雄,以善恶分明的态度对待敌我,无视对手的任何优点。

只要是奥巴马的竞争对手,即使是民主党人,普卢夫也不放过。他认定国务卿希拉里·克林顿4年前面对选民的一次动情讲话纯属作秀,目的是获得民主党总统候选人提名。

当年,希拉里是奥巴马获得党内提名的主要竞争对手。预选时面对犹豫不决的选民,向来强势的希拉里演讲过程中一度哽咽,迅速被媒体热炒。普卢夫在随后出版的自传中称,这段“哭泣插曲”完全由希拉里“阴谋策划”并精心“演出”。

今年选战逼近,他紧随奥巴马的步调发起竞选攻势。一方面,他把工作重心锁定总统看重的中产阶级选民。另一方面,由于奥巴马如今绝口不提弥合两党分歧,普卢夫加紧对共和党的攻击。

尽管忠于民主党的选举大局,普卢夫对与之相关的意识形态似乎不热心。“我知道他并不热衷于中产阶级境遇、环境保护或任何类似话题。”普卢夫的密友、游说集团成员斯蒂夫·埃尔多夫说,“他热衷于获胜,热衷于为之投入行动。”

他延续2008年选举策略,把华盛顿政治的陈腐和官僚归咎于共和党。奥巴马即便4年前誓言“变革”,也不曾如此绝对,时常说一些人因为“适当理由”步入政坛,另一些人从政不过是为了赚钱。而在自传中,普卢夫把共和党贬低为“一个由累积愤怒和争议的群体所领导的政党,只想为自己沽名钓誉”。袁原

相关链接

白宫顾问的「政治红利」

戴维·普卢夫浸淫华盛顿政治多年,获利不菲。效力奥巴马竞选团队名声大噪后,普卢夫一度远离政治,向罗伯特·巴尼特的律师事务所提供咨询。巴尼特是华盛顿知名律师,国务卿希拉里忠实支持者。多名助手证实,普卢夫先前曾称巴尼特是华盛顿的“局内人”。

巴尼特一向被视作牵线搭桥的能手,帮助不少人“兑现”政治经历,普卢夫也不例外。据《纽约时报》报道,经巴尼特交涉之后,普卢夫得到一笔7位数的预付款,着手写作自传。巴尼特还为他寻觅收费演说机会。

白宫数据显示,2010年,普卢夫收入150万美元,包括为波音公司和通用电气等大企业提供咨询所获“服务费”,在世界各地演讲所得50万美元。他为非洲电信运营商尼日利亚MTN公司一次演讲进账10万美元。

2009年年初,普卢夫同意以5万美元报酬前往阿塞拜疆演讲。因一家民间机构抗议赞助这次旅行的企业有不良记录,普卢夫把演讲所得捐赠给由美国政府设立的非营利机构。



普卢夫(右)深得奥巴马信任

相关链接

法维肯餐馆菜式

晚上7时,法维肯餐馆美食盛会的大幕开启。先呈上的是开胃小吃配由杜松子酒和当地酿造果汁混合成的饮品。

开胃小吃颇具创意,例如把野生鳟鱼子放在用干燥后的猪血做成的硬壳里,还有从附近森林中采来的地衣配干燥蛋黄、烟熏鱼和酸味加蒜味奶油。摆放这些小吃器具不是盘子或碗,而是扁平的灰色石块。

扇贝作为第一道主菜登场。铺在烟熏刺柏枝上的扇贝肉质饱满细嫩,鲜香无比,与略带酸味的蜂蜜酒搭配,滋味妙不可言。

接下来,大虾、鳕鱼等菜肴依次登场。食物本身不算稀奇,传递出的美味却别具一格。这里的大虾带果仁的甜香味,鳕鱼肉是在表面刷上薄薄一层蜂蜜。

几道菜过后,餐馆里突然响起拉锯的声音。客人们循声望去,原来是两名厨师在锯一块牛骨,据说这样做是为了获得最新鲜的骨髓,用来制作一种特色三明治。

饭后甜点是以鸭蛋和牛奶为原料制作的冰沙,下面铺覆盒子酱。

曲终人散前,客人们还品尝了醇香的瑞典咖啡、浆果干、风味糖果以及秘制水果酒、牛奶酒和蛋黄酒。

瑞典山区小饭馆成美食胜地

吸引一个又一个美食家前往“朝圣”

瑞典法维肯餐馆地处离首都斯德哥尔摩以北600多公里的边远山区,只有12个餐位,然而这家看似不起眼的小饭馆“酒香不怕巷子深”,在西方美食圈里的名气丝毫不输繁华都市中的高档酒楼。一个又一个美食家不辞舟车劳顿前往“朝圣”,在品尝过一样样让人耳目一新的美食后深感不虚此行。



大厨尼尔松习惯于就近取材

主打自然牌

法维肯最大特色是就近取材制作菜肴,把瑞典古老的饮食传统与现代法式烹饪技术完美结合。

餐馆坚持所有食材取自耶姆特兰当地及周边地区,并且按四季变化准备食材。餐馆官方网站这样介绍:“到了夏天和秋天,各种食材成熟的时候到了,我们收获生长在这里的食材,按照丰富的传统方法,或是我们在追求品质的过程中发现的新方法加工食材。”

采摘来的食材一时吃不完,就经过干燥、腌渍、盐腌,做成冻或装瓶储存起来,以备冬天使用。

法维肯的储藏室里堆满以各种方式处理的干货和腊味。地板上的箱子里放着块根植物,架子上摆放着一个个腌渍水果和浆果的罐子,有的用盐腌,有的用醋或乳清腌。晒干的苹果像李子大小包在纸巾里。

“收获季节之后就是打猎季节,这是一个重要时刻,是得到大山额外赠予我们食物的时刻。正像人类世代代做的那样,(打猎)让我们在黑暗和寒冷的日子里依然供给充足。当春天和夏天回到耶姆特兰,我们的食品储藏柜刚好空空如也,新的循环又开始了。”

大厨真年轻

让法维肯名扬天下的大厨芒努

斯·尼尔松只有27岁。按母亲说法,尼尔松3岁就掌勺了,做的第一顿饭是摊鸡蛋和煎香肠,当时母亲正在给尼尔松刚出生不久的妹妹喂奶。尼尔松自己对于下厨的最初记忆是在一个悠长的暑期里,住在祖母家的小型家庭农场,和祖母一起切黄瓜丁。

尼尔松曾经梦想成为海洋生物学家,最终还是选择烹饪作为事业。他从家乡一所烹饪学校毕业后前往斯德哥尔摩谋生,后来又去美食天堂巴黎历练,前后在巴黎两家顶级

餐馆工作,一家是L'Astrance,另一家是L'Arpege,都获得权威美食评比机构米其林授予的最高星级三星。

在巴黎闯荡3年后,尼尔松对厨师这份工作心生厌倦。他为“自己做的菜全像出自(L'Astrance大厨)帕斯卡尔(·芭尔博)之手”苦闷,希望创造自己的风格。

尼尔松返回瑞典老家,放弃烹饪,转而学做侍酒师,并打算靠撰写与葡萄酒相关的文章谋生。2003年,法维肯这座19世纪建筑的主人

邀请尼尔松帮他管理法维肯的藏酒。他在接触这些佳酿的过程中,对饮食有了新的感悟。回归的念头悄悄发芽。

丹麦诺玛餐厅的巨大成功重新点燃尼尔松钻研美食的热情。2008年,当尼尔松感觉已经去除帕斯卡尔烙印后,开始担任法维肯主厨,开创自己一番事业。

价格亦不菲

决心用家乡美味闯出一片天地的尼尔松不整天呆在厨房里忙活,而是经常走入大自然,到森林和山上寻找灵感和特色食材。他会花上二三个小时采摘蒲公英、三叶草和野生葱头,或者去找农户收购他们饲养的牲畜、家禽或禽蛋。

尼尔松有一套特别的饮食理念。例如,多数人觉得小牛的肉质最好,而尼尔松说,杀小牛违反道德,更何况在瑞典大自然里生长了7年的牛味道更好,因为它们在多年生长过程中充分汲取了营养,味道层次更加丰富。

法维肯价格不菲,每位客人用餐需付1250瑞典克朗(约合188美元)。餐馆旁边的小木屋标准间一晚收2000瑞典克朗。

由于法维肯空间有限,并且每周一、二、日不开门,所以想去那里享用美食必须提前预订。

欧飒