

Who is he?

(2)



Ông ta là ai

vậy?

(2)

... (tiếp theo)

Harland later used his stock holdings to create the Colonel Harland Sanders Trust and Colonel Harland Sanders Charitable Organization, which used the proceeds to aid charities and scholarships fund. His trusts continue to donate money to groups like the Trillium Health Care Centre; a wing of their building specializes in women's and children's care and has been named after him.

Sau đó Harland dùng cổ phiếu của mình để tạo lập Hệ thống Doanh nghiệp 'Đại tá Harland Sanders' và Tổ chức từ thiện 'Đại tá Harland Sanders', sử dụng số tiền thu được để hỗ trợ tổ chức từ thiện và quỹ học bổng. Doanh nghiệp của ông tiếp tục tài trợ cho các tổ chức như Trung tâm Chăm sóc sức khỏe Trillium; một cánh tại tòa nhà của họ chuyên về chăm sóc phụ nữ và trẻ em đã được mang tên ông.

In 1930, the Shell Oil Company offered Harland a service station in North Corbin, Kentucky rent free, in return for paying them a percentage of sales. Harland began to serve chicken dishes and other meals such as country ham and steaks. Initially he served the customers in his adjacent living quarters before opening a restaurant.

Năm 1930, Công ty Dầu khí Shell cấp cho Harland một trạm dịch vụ ở Bắc Corbin, bang Kentucky, thuê miễn phí để hoàn lại tiền theo tỷ lệ phần trăm của doanh số bán hàng. Harland bắt đầu phục vụ các món gà và các món khác như giăm bông và thịt nướng vùng quê. Ban đầu ông phục vụ các khách hàng trong khu dân cư ngay gần đó trước rồi mới mở nhà hàng.

It was during this period that Harland was involved in a shootout with a Matt Stewart, a local competitor, over the repainting of signs directing traffic to his station. The hotheaded Harland Sanders never backed down from a fight, which served him well in the rough-and-tumble "Hell's Half-Acre" neighborhood that surrounded the Shell Oil gas station. When he painted signs on barns for miles

around, the aggressive marketing tactic rankled Matt Stewart, who operated a nearby Standard Oil gas station. Told that Matt Stewart was painting over one of his signs for a second time, Sanders rushed to the scene with two Shell executives. Matt Stewart left his paintbrush then took a gun and fatally shot a Shell one. Harland Sanders returned fire and wounded Matt Stewart in the shoulder. Matt Stewart was sentenced to 18 years in prison for murder, but charges against Sanders were dropped after his arrest.

Chính trong thời gian này, Harland đã can dự vào một cuộc đấu súng với Matt Stewart, một đối thủ cạnh tranh tại địa phương, khi sơn lại biển hiệu chỉ đường đến trạm của mình. Ông bực nóng tính Harland Sanders chưa bao giờ chùn bước trước một cuộc chiến, mà nó làm tốt cho ông trong cái khu phố lộn xộn "Half-Acre Hell" chung quanh trạm xăng Shell Oil của ông. Khi ông sơn bảng hiệu quảng cáo tại những căn nhà xoàng xĩnh quanh đó một dặm, chiến thuật tiếp thị rầm rộ ấy đã chọc tức Matt Stewart, người điều hành một trạm xăng Standard Oil gần đó. Khi được tin báo rằng Matt Stewart đang bôi sơn lên một trong những biển hiệu của mình lần thứ hai, Harland vội vã đến hiện trường cùng với hai người điều hành trạm Shell. Matt Stewart buông bàn chải quét sơn của mình xuống rồi cầm lấy một khẩu súng và bắn chết một người của trạm Shell. Harland Sanders bắn trả làm Matt Stewart bị thương ở vai. Matt Stewart bị kết án 18 năm tù vì tội giết người, còn những cáo buộc đối với Harland Sanders được giảm nhẹ đi sau khi ông bị bắt.

Harland Sanders was commissioned as a Kentucky Colonel in 1935 by Kentucky governor. His local popularity grew, and, in 1939, food critic Duncan Hines visited Sanders's restaurant and included it in *Adventures in Good Eating*, his guide to restaurants throughout the US.

Harland Sanders được Thống đốc bang Kentucky phong tước 'Đại tá' của bang Kentucky vào năm 1935. Sự mến mộ đối với ông tăng lên tại địa phương, và, vào năm 1939, nhà phê bình ẩm thực Duncan Hines đã đến thăm nhà hàng của Sanders và đưa nó vào cuốn 'Những cuộc phiêu lưu nhằm ăn ngon' là sách hướng dẫn các nhà hàng trên khắp nước Mỹ.

In July 1939, Harland Sanders acquired a motel in Asheville, North Carolina. His North Corbin restaurant and motel was destroyed in a fire in November 1939, and Harland Sanders had it rebuilt as a motel with a 140-seat restaurant. By July 1940, Sanders had finalized his "Secret Recipe" for frying chicken in a pressure pot to make the chicken food better and faster than using frying pan. As the United States

entered World War II in December 1941, gas was rationed, and as the tourists dried up, Harland Sanders was forced to close his Asheville motel. He went to work as a supervisor in Seattle, Washington, until the latter part of 1942. He later ran cafeterias for the government in Oak Ridge, Tennessee.

Vào tháng 7 năm 1939, Harland Sanders có được một nhà trọ ở Asheville, bang North Carolina. Nhà hàng và nhà trọ Bắc Corbin của ông đã bị phá hủy trong một vụ cháy vào tháng 11 năm 1939, và Harland Sanders đã xây dựng lại thành một nhà trọ với một nhà hàng 140 chỗ ngồi. Tháng 7 năm 1940, Sanders đã hoàn tất "Bí quyết nấu ăn" của mình để chiên gà trong nồi chiên áp lực làm cho món thịt gà ngon hơn và nhanh hơn khi dùng chảo rán. Khi Hoa Kỳ bước vào Chiến tranh Thế giới II vào tháng 12 năm 1941, khí đốt được chia khẩu phần, và vì hết khách du lịch, Harland Sanders đã buộc phải đóng cửa nhà trọ Asheville của mình. Ông đi làm giám sát viên ở Seattle, bang Washington, cho đến cuối năm 1942. Tiếp đó ông lo điều hành quán ăn tự phục vụ của chính phủ tại Oak Ridge, bang Tennessee.

He left his mistress, Claudia Ledington-Price, as manager of the North Corbin restaurant and motel. In 1942, he sold the Asheville business. In 1947, he divorced Josephine and married Claudia in 1949, as he had long desired. Harland Sanders was "re-commissioned" as a Kentucky Colonel in 1950 by his friend, Governor Lawrence Wetherby.

Ông để lại người tình của mình, Claudia Ledington-Price, làm quản lý của nhà hàng và nhà trọ Bắc Corbin. Năm 1942, ông bán cơ ngơi kinh doanh ở Asheville. Năm 1947, ông ly dị Josephine và kết hôn với Claudia vào năm 1949, điều mà ông đã mong muốn từ lâu. Harland Sanders lại được phong là 'Đại tá Kentucky' vào năm 1950 bởi người bạn của mình, Thống đốc Lawrence Wetherby.

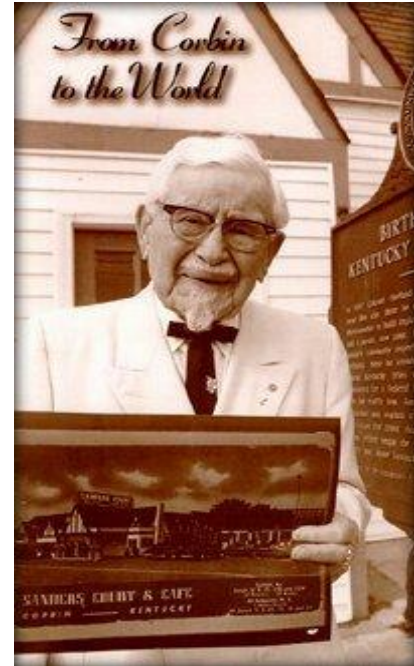
In 1952, Harland Sanders franchised "Kentucky Fried Chicken" for the first time, to Pete Harman of South Salt Lake, Utah, the operator of one of that city's largest restaurants. In the first year of selling the product, restaurant sales more than tripled, with 75% of the increase coming from sales of fried chicken. For Pete Harman, the addition of fried chicken was a way of differentiating his restaurant from competitors in Utah. It was the product hailing from Kentucky, unique and evoked imagery of Southern hospitality. After Harman's success, several other restaurant owners franchised the concept and paid Sanders \$0.04 per chicken.

Năm 1952, lần đầu tiên Harland Sanders giao nhượng thương hiệu "Kentucky Fried Chicken" (gà rán Kentucky) cho Pete Harman ở South Salt Lake, bang Utah, người

điều hành một trong những nhà hàng lớn nhất tại thành phố. Trong năm đầu tiên bán hàng, doanh số tăng gấp ba, với 75% mức tăng đã đến từ doanh số bán gà rán. Đối với Harman, việc bổ sung món gà rán đã là cách phân biệt nhà hàng của mình với các đối thủ cạnh tranh ở Utah. Đó là sản phẩm đến từ Kentucky, độc đáo và gợi lên hình ảnh lòng hiếu khách của miền Nam. Sau thành công của Harman, một số chủ nhà hàng khác đã mua bản quyền các khái niệm và trả Harland Sanders \$ 0.04 mỗi gà.



*The World's First K.F.C.
Tiệm ăn KFC đầu tiên trên thế giới*



Harland Sanders before his house in Corbin with the slogan: 'From Corbin to the World'

Harland Sanders trước ngôi nhà ở Corbin có dòng chữ: 'Từ Corbin đến Thế giới'

...

(còn nữa)

A.H.A. giới thiệu