

Студен извор на дълголетieto

В края на XIX столетие един прочут биолог, руският професор Иля Мечников, започва да изучава причините за стареенето на хората. След поредица открития в различни области на биологията, той вече е наблюдавал и описал действието на фагоцитите – белите кръвни клетки, които поглъщат и унищожават чужди за организма частици или клетки¹. В своето изследване върху продължителността на живота в много страни на Европа Мечников установява, че най-много дълголетници живеят в България.

А там, в село Студен извор, Трънска околия, на 27 октомври в годината на Освобождението, се ражда Стаменко – деветото от общо единадесет деца в семейството на Гиго и Звезда Григорови. Осемте деца преди него са починали. Родителите му, надяващи се поне той да оцелее, едва ли са предполагали, че синът им притежава таланта на учен и всеотдаен лекар.

Стаменко завършва основното си образование в родното село, след това постъпва в Трънската прогимназия. Продължава да учи в най-престижното тогава Софийско средно училище – Първа мъжка гимназия. Като ученик е забележителен – даскалът в Студен извор смята, че шестицата не е достатъчно висока оценка за него, рефератът му в седми клас на тема „За живота и смъртта“ задълго впечатляват учителите. При завършване на прогимназията го награждават с книгата на Чарлз Дарвин „Произход на видовете“ и тя става настолна по време на учението му в София. Стамен е блестящ по естествознание, но също по математика и физика. След като завършва с отличие гимназията, той е изправен пред избора какъв да бъде, когато се завърне в родния си край - учител или лекар.²

Стамен говори добре френски и приятелството му със сина на френския пълномощен министър в България насочва съдбата му към Института по естествени науки в Монпелие. С парите, спестени от търговията на баща му, той завършва предсрочно факултета по естествени науки. След това, с помощта на богат трънчанин, продължава следването си в медицинския факултет в Женева. По това време, под въздействието на големите открития от края на XIX век на учени като Луи Пастър, Робърт Кох, Джоузеф Листер и много

¹ За това свое откритие той споделя Нобелова награда за медицина и физиология, заедно с Пол Ерлих през 1908 г.

² <https://www.24chasa.bg/ojivlenie/article/6670825> © www.24chasa.bg

други, в Европа започва бурното развитие на нова наука – микробиологията. В женевския медицински факултет работи бактериологът проф. Леон Масол, който бързо оценява качествата на българина и го прави свой асистент. Насочва го в научните му занимания, осигурява му достъп до модерни лаборатории, в които да изследва киселото мляко, изпращано от съпругата му Даринка от България. Стамен Григоров, вече дипломиран лекар, успява да изолира и опише непознати дотогава бактерии, които причиняват млечнокиселата ферментация на млякото - едната с форма на пръчица, а другата - кълбовидна³.

През 1905 г. д-р Григоров обявява своите наблюдения в престижното швейцарско медицинско списание „Revue Medicale de la Suisse Romande“⁴ и предизвиква интереса на световния научен елит.

Професор Масол награждава Стамен Григоров със специална грамота и парична сума. Лично се свързва с Иля Мечников, по това време директор на Пастъровия институт, предлагайки му идея:

"Скъпи приятелю,

Моят асистент Стамен Григоров, славянин от България, ме изненада с голямата си упоритост в научноизследователската работа. Това е един рядък човек и струва ми се, че на теб, именно на теб, той би могъл да бъде много полезен. След многобройни опити в моята лаборатория той успя да открие и изолира причинителя на българското кисело мляко. При това подквасата му бе донесена направо от България ...

Ти работиш, вдъхновяван от стремежа да намериш средство, с което да се продължи човешкия живот. Сред твоите забележителни фагоцити помисли за българското кисело мляко и за този пръчковиден бацил, който откри Григоров и който аз лично видях под микроскоп.” ⁵

Професор Мечников кани българина да докладва своите резултати в Пастъровия институт, в Париж.

По-късно през същата година Стамен Григоров защитава докторската си дисертация на тема „Принос към патогенезиса на апендицита“ и получава титлата „Доктор на медицинските науки,

³ Ел Би Булгарикум. История на българското кисело мляко.

⁴ Grigoroff, Stamen, 1905. Étude sur une lait fermentée comestible. Le „Kissélo mléko“ de Bulgarie. *Revue Médicale de la Suisse Romande*. Genève. Georg&G., Libraires-Éditeurs. Librairie de L'Université

⁵ Акад. А. Гълъбов. Честване на 110-та годишнина от окриването на ***Lactobacillus bulgaricus*** от д-р Стамен Григоров. Втора Национална Конференция „Храни“, НБУ, София, 20-21 март, 2015

бактериолог – вътрешни и гръдни болести”. Професор Масол кани младия лекар да остане в Женева и да поеме неговата катедра. Д-р Григоров благодари за поканата, но отказва. Той вече е решил да помага и да служи на хората в своя роден край. Следва покана да оглави Пастъоровия институт в Сао Паулу, Бразилия, която също е отклонена. Приема само да изнесе доклад за откритието си пред учените от Пастъоровия институт в Париж.

По-късно Стамен Григоров разказва, че първият, който го поздравил, след като изнесъл доклада си, бил Иля Мечников. Българинът му подарява трънската рукатка – съдът, в който пренася киселото мляко от Студен извор. На френски език той обяснява на хората в залата, че това е глинен съд, дело на майсторите от Бусинци.

Ръководството на Пастъоровия институт възлага на професор Мечников да провери докладваните данни. Той потвърждава резултатите на д-р Григоров и въз основа на тях изгражда своята теория за стареенето. Според нея гнилостни бактерии в червата разграждат белтъчините в дебелиите черва до вещества, които причиняват отравяне на организма и ранна смърт. Мечников смята, че единствената храна, която може да ограничи развитието на гнилостните бактерии в червата е българското кисело мляко. С това се обяснява обстоятелството, че в България има най-голям брой столетници, и то в добро здраве.⁶

След завръщането си в България, д-р Стамен Григоров се установява като околийски лекар и управител на болницата в гр. Трън. Проф. Масол му подарява микроскоп, с който той изследва проби от болни хора в Трънско. Д-р Григоров създава малка лаборатория, където през 1906 г. прави друго голямо откритие – създава противотуберкуозна ваксина. С помощта на Бактериологичния институт в София той успява да открие и пръв да приложи в медицината ваксина срещу силно инфекциозната болест. В научната си публикация „Противотуберкуозна ваксина“, поместена в бр. 104 от 29.XII.1906 г. на медицинското научно списание „La presse medicale“ той отбелязва: *„микробите на туберкулозата имат дебела обвивка от мазнини и восъци, която трудно се пробива, затова и имунизирането е трудно“*. Българският експериментатор открива микроорганизъм, който преодолява тази обвивка и постига смайващи резултати при опитите си с морски

⁶ Ел Би Булгарикум. История на българското кисело мляко.

свинчета. Статията на Стамен Григоров остава неизвестна за България.

По същото време двама французи – микробиологът Албер Калмет и ветеринарният лекар Камий Герен за първи път съобщават създадената от тях ваксина – "BCG" (*Bacillus of Calmette and Guérin*). Тя е друг вид противотуберкулозна ваксина, основана на причинителя на туберкулоза при говедата. Д-р Стамен Григоров извършва паралелни изследвания, но не бърза с клиничните изпитания на своя препарат. Ето какво заявява в сп. „*La presse medicale*“: *„Преди да изпитам своята ваксина за лечение на човешката туберкулоза, аз ще чакам опитите ми да бъдат потвърдени от водещите в науката и ако няма грешка, ако моето откритие се потвърди, то тогава ще предприема клинично приложение на моята ваксина“.*

През 1912 г., когато избухва Балканската война, д-р Григоров е полеви лекар. В годините на Първата световна война той пак е на фронта и извършва всичко възможно, за да ограничи върлуващата тогава холера. В битката с болестта успешно ползва хляб с плесени. (Прави това преди носителя на Нобелова награда за медицина и физиология – Александър Флеминг, да изолира пеницилина от плесента *Penicillium notatum*.)⁷

След войните българският лекар е удостоен с орден „За храброст“ и златен медал „Червен кръст“. Той открива в Трън болница за пациенти с туберкулоза и им прилага своята ваксина. Работи във Велико Търново, Горна Оряховица, Провадия, Варна. През 1935 година е поканен като лекар в санаториум за гръдноболни в Милано, Италия. Там постига изненадващо добри резултати при терапията на туберкулоза с направената от него ваксина. Лечението става известно като "Кура булгара" (българско лечение). Този препарат и технологията на получаването му са описани в „*La presse medicale*“. Методът спасява живота на много хора до 1951 г., след която Световната здравна организация налага ваксината "BCG".⁸

Постигнатите успехи при лечението на туберкулозата в миланските санаториуми стават известни и към д-р Стамен Григоров са отправени покани за работа в Италия, Швейцария, Англия.⁹

⁷ Акад. А. Гълъбов. Честване на 110-та годишнина от откриването на ***Lactobacillus bulgaricus*** от д-р Стамен Григоров. Втора Национална Конференция „Храни“, НБУ, София, 20-21 март, 2015

⁸ Пак там

⁹ Кисело мляко.bg http://www.kiselomliako.bg/static.php?content_id=2

Втората световна война е в разгара си. Талантливият български лекар отклонява поканите и се завръща в България. Установява се в Новоселци (днес Елин Пелин) и остава там до рождения си ден на 27 октомври 1945 г., когато внезапно умира.

По времето, когато д-р Григоров прави своите открития, работата му не винаги е оценявана по достойнство, особено в родната му страна. Има, разбира се, хора, които се съмняват в тях. Изследванията му, свързани с медицинската и ветеринарната микробиология, в които е постигнал сериозни успехи, и до днес са малко известни. Но, що се отнася до българската млечнокисела пръчица, още в Женева проф. Масол отбелязва, че световната наука тепърва ще оцени стойността на това откритие.

Асистентите на Мечников назовават открития от Григоров микроорганизъм *Bacillus bulgaricus* (Grigorov), сега известен като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* Grigoroff 1905. Кълбовидният микроорганизъм по-късно е наречен *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*. Това е единствената безвредна за човека стрептококова бактерия.¹⁰ Двата вида са част от естествената микрофлора на България, намират се например по повърхността на растенията. В млечната закваска те съществуват в симбиоза, в резултат на която се получава киселото мляко с характерен само за България вкус и аромат. Смята се, формирането на този „тандем“ е станало още в древността и е протекло в овчето мляко, под грижите и селекцията на нашите прадеди, които в ежедневната си традиция подбирали точно определена консистенция и вкус.¹¹

Популярността на българското кисело мляко, тази безценна, вкусна и блага храна, постепенно расте и достига дори до Япония, която редовно закупува от патентованата у нас закваска. Днес навсякъде по света се занимават с наблюдения върху лечебните ефекти на лактобацилите и други полезни бактерии върху разнообразни болестни състояния. А на името на нашия скромнен и по възрожденски посветен на България лекар е кръстена една софийска улица – всъщност, недалеч от японското посолство.

¹⁰ Кисело мляко.bg http://www.kiselomliako.bg/static.php?content_id=17

¹¹ Д-р Коста Катранджиев „Българското кисело мляко“. БАН, София 1962