

Trosarökt eftersökt!



***Arbete och fritid, liv och verksamhet genom århundradena
vid Östra hamnplan och i kvarteren Skjutsstationen och
Gistgården i TROSA SJÖSTAD***



Rådstugan i Trosa

Trosarökt eftersökt!

Arbete och fritid, liv och verksamhet genom århundradena vid Östra hamnplan och i kvarteren Skjutsstationen och Gistgården i TROSA SJÖSTAD

När Trosaån närmar sig Östersjön rinner den genom Trosas inre hamn för att snart mynna ut i en vik av Saltsjön. På den östra sidan Hamnplan ligger de två kvarteren Skjutsstationen och Gistgården norr och söder om Fiskargatan. Alla som dagligen går här på väg till affären eller hem från bion eller bara är på tillfälligt besök, kanske på konferens, båtsemester eller söndagsutflykt, ser och upplever en rad olika spår av en svunnen tid. Vad berättar kvarters- och gatunamn och benämningar på gränder och gångar inom området om och vad kan utläsas av dagens pågående liv och verksamheter?



Jungfrutomten i hamnområdet.

Trosa började anläggas först på 1600-talet vid Trosa mynne eller Trusumsåns utlopp, såsom det i gamla handlingar kallas. Staden är en av de äldsta i Sverige. Innan staden blev flyttad från Trosa by nära Trosa lands kyrka, anser man att flera fiskebodar och båthus varit uppförda vid stranden och åns utlopp vilka sedan varit orsak till platsens vidare bebyggande. År 1611 fick staden sitt vapen. Vapnet är av ålder en båt med två par åror och en halvmåne. Trosa kommunvapen fastställdes av Kunglig Majestät den 31 maj 1934 för dåvarande Trosa stad och går tillbaka på ett sigill från 1600-talet. Trosa var stad redan under medeltiden, men även om staden hade sitt eget sigill redan då så finns det inte bevarat. Båten beskrivs dock som sigillbild i ett privilegiebrev från 1611, i samband med att staden flyttades





Gustav Vasa menade på att den bästa och fetaste strömmingen i hela riket fångas runt skären utanför Trosa

några kilometer närmare kusten. Den anses syfta på strömmingsfiske, eftersom staden fick privilegier att bedriva fiske i hela skärgården mellan Oxelösund och Södertälje. Månen ingår inte i beskrivningen men finns med redan i det första bevarade sigillet därefter, och fick därför finnas kvar när vapnet fastställdes. När Trosa år 1974 uppgick i Nyköpings kommun kom vapnet ur bruk. När nya Trosa kommun bildades år 1992 registrerades det gamla stadsvapnet hos Patent- och registreringsverket redan året innan för den nya kommunen. På 1600-talet var staden endast 1 380 aln i längd och 570 i bredd (1 aln är 59,38 centimeter). Förutom de två stora gatorna öster och väster om ån gick också de så kallade strandgatorna närmast kajerna.

År 1748 var 228 personer mantalsskrivna i Trosa och år 1766 fanns 566 Trosabor. Jämte handel, hantverk och jordbruk var fiske med sjöfart de mest betydelsefulla näringarna i staden. Tre gånger om året hölls marknad. Ända in på 1800-talet fanns endast en väg in till Trosa. Trosa kallas fortfarande för Världens ände. Sedan ett antal år tillbaka är stadskärnan inklusive de gamla kvarteren i hamnområdet klassade som riksintresse för kulturminnesvården. Det innebär ökat skydd för områdets bevarande.



Hamnen och Östra hamnplan

I hamnkvarteren vittnar ännu mycket om stadens gamla huvudnäring som var FISKET. Hamnmagasinet var ursprungligen en slags omlastningsplats för skärborgarna och senare yrkesfiskarna. Därefter utnyttjades magasinet som stadens förråd innan det såldes och införlivades i Bomans hotell. När fisket var som störst ända in till mitten av 1900-talet kunde det ligga 25-30 fiskebåtar i hamnen.

I början av 2000-talet hade en fiskebåt, NG 8, sin hemmahamn vid kajen men vi kan föreställa oss hur det var när det fanns ett tjugotal båtar i den stilen i hamnbassängen. Den långa traditionen av yrkesfiske har under början av 2000-talet enbart förts vidare av Åke Bergdahl och hans NG 8. Glädjande nog kommer år 2019 nyinflyttade fiskaren Fredrik Jonsson att fortsätta den stolta Trosatraditionen med att fiska strömming i vattnen utanför Trosa.



NG8:as besättning Åke och Carl-Rikhard



Trosa stad satte upp en välkomstskylt i form av en strömming på Hamnmagasinet tillverkad av dåvarande ordföranden i drätselkammaren, Axel Jansson. (Drätselkammare var ett utskott valt av stadsfullmäktige och som skötte stadens ekonomi. Drätsel är ett äldre ord för offentliga finanser, skatter och förvaltningen av dem.) Skylten hängdes inte upp för att berätta vilken verksamhet som varit i magasinet utan mer som en gest att välkomna besökare till Trosa.

Innan tåg och bussar tog över, var hamnen stadens stora pulsåder. All gods- och persontrafik gick denna väg med ångbåtarna Trosa, Nya Hållsviken och Ejdern. År 1865 fick Trosa sin första reguljära båttrafik med Stockholm. Båten var nymålad och lyste vit. Det gamla namnet var övermålat och istället stod det TROSA med stora svarta bokstäver. Det var bra förbindelser med Stockholm, Södertälje och Nyköping. 1931 blev sista året med reguljär båttrafik från Trosa. I hamnen kunde man förr träffa skutskeppare, fiskpigor samt skärborgare och se-





nare ångbåtskaptener, sommartrosingar och orsbor. Kanske några badsugna var på väg till Kallbadhuset ute vid Smörbyttan. Kallbadhuset byggdes på 1870-talet och revs 1949. Sommargästerna steg av ångbåten och en del träffade hamnfogde Carlsson som regerade i Hamnmagasinet och åkare Andersson som körde varor med sin häst Stjärna till stadens handlare och privatpersoner. Det var glam och stoji i hamnen! Det var fest var kväll ångbåten anlände.

Längre tillbaka i tiden var första maj hamnens stora dag. Då drog skärborgarna ut på första fisket i sina råsegelökor för att fiska strömming och torsk vid Landsort, Södra Askö, Gunnarstenarna och Viksten. Skärfogden kallade samman skärlaget med skärlagstrumman. Med sig i båtarna hade skärborgarna hela familjen och allt de behövde för hela sommarens uppehålle till och med kor, grisar och höns samt tunnor och salt för att salta ner fisken.

Skärborgarna var fiskare på sommaren och borgare i staden de andra årstiderna. De livnärde sig på fiske och jordbruk. Bete för djuren fanns på Västra och Östra Fän. Deras stugor inne i staden var lätta att känna igen. Den bäst bevarade är Åbladsstugan på Östra Långgatan, som kallades Dögatan i folkmun när skärborgarna drog ut på fisket. Överskottet av den saltade strömmingen såldes i de så kallade oppstäderna runt Mälaren. Trosa hade vuxit fram som fiskeläge och fiske blev en av



stadens främsta näringar, fram till andra världskriget var Trosa Ostkustens mest betydande fiskestad. I privilegierna ingick fiskerätt från Oxelösund till Södertälje och staden hade fiskelägen på Landsort, Viksten, Gunnarstenarna och Askö.

Kvarteret Skjutsstationen

I kvarteret Skjutsstationen finns idag förutom Ankarparken och Bomans hotell med Hamnmagasinet, restaurang Fina fisken och delar av bostadsrättsföreningen Rökeriet.

Det svenska skjutsväsendet började redan i slutet av 1200-talet, men först på 1600-talet ökade resandet på vägarna. Fram till 1600-talet då ett nytt skjutsväsende byggdes upp med gästgivargårdar, var det bönderna som var skyldiga att erbjuda resande att köpa kost och logi. Enligt 1734 års gästgivarordning skulle gästgivaren hålla resande med hästar mot betalning. Men inte bara hästar, gästgivaren skulle tillhandahålla husrum med goda sängkläder och husgeråd, liksom öl, svagdricka och mat. För de resandes egna hästar skulle finnas stallplatser med hö och halm.

Gästgivaren skulle hålla minst åtta hästar, två vagnar, fyra kärror och sex slädar i beredskap. År 1664 bestämdes att varje gästgiveri skulle sätta upp en tavla med information om avgift och avstånd för färd till närmaste skjutsstationer. Åby skjutsstation och gästgivaregård i Vagnhärad var också välkända replipunkter för de vägfarande och längre norrut låg skjutsstationen i Pilkrog. Alla måltider skulle betalas enligt en taxa som fastställdes av landshövdingen.

På den plats i kvarteret där Bomans hotell fanns skjutsstationen och gästgiveriet sedan 1700-talet. Verksamheten med att ta emot gäster och erbjuda övernattningsövergick så småningom i hotellverksamhet med nya ägare. Ett stort äldre trähus fick ge plats till hotell och restaurang Strömsborg. Hotellet byggdes av byggmästare Elis Junberger och blev klart 1969. Hans dotter Berit Lernerund drev hotellet mellan 1969 till 1972. Idag är Bomans familjehotell öppet året om och är bland annat populärt som ett charmigt boutique- och konferenshotell. Bomans finns sedan några år tillbaka med i White Guide som skriver ”I kärnan av pittoreska Trosa återfinns vi Bomans. Det är en stolt byggnad som förfogar över en trivsamt liten innergård inbäddad i praktfull grönska”.



Strömsborg
i
Trosa

Det fanns många regler att följa i stort och smått för den som blev gästgivare. Från ett gästgiveri finns exempel som;

*”Då servett framställs, bör den vara ren,
Skär ej brödsnivorna tjockare än ¼ tum,
Bjud ej resande på härsket smör eller illfarna ägg och
Tag bort alla cigarettstumpar från blomkrukorna.”*

Först 1911 försvann skjutsningsplikten helt och gästgiveriförordningen kvarstod till 1933.

Rökeriet och Fina fisken P M Wohllins Rökeri AB

Redan under 1600-talet var Trosas strömming omskriven och lovordad. Den ansågs som den bästa i hela Sverige. Strömmingen var Trosas guld och strömmingsfisket var den viktigaste näringsgrenen i mer än 300 år. Ända fram till mitten av 1900-talet pågick fisket och i hamnen kunde det ligga 25-30 fiskebåtar. Det var bland annat fiskare utifrån som kom till Trosa för att landa fisk men också för att handla. I hamnområdet fanns Europas största fiskrökeri P M Wohllins Rökeri AB.

Trosaböcklingen fanns visserligen tillgänglig att köpa överallt men för gästande turister var det något speciellt att i den lilla delikatessbutiken i anslutning till rökeriet köpa med sig en riktig "Trosasouvenir" i form av en låda böckling.

P M Wohllins Rökeri började egentligen redan före andra världskriget i gamla stan i Stockholm och flyttade sedan till Huvudsta i Solna. Under andra världskriget blev fisk alltmer populär mat, som dessutom kunde köpas utan kupong. Arne Wohlin fick den mesta råvaran från Trosatrakten. När Statens Livsmedelskommission bestämde att färsk fisk inte fick föras utanför länsgräns började fabrikör Wohlin fundera på att flytta närmare leverantörerna.



Till ett böcklingrökeri behövdes stora, feta, fina strömmingar och i Trosa fanns de finaste och fetaste i Östersjön. Wohlin åkte till Trosa och förvärfvade tomtmark vid hamnen. 1940 togs det första spadtaget till det nya rökeriet och något år senare var det klart för inflyttning i de nya lokalerna. Rökeriet utökades efterhand och när det var som störst röktes två till tre ton böckling om dagen. Många Trosabor arbetade i rökeriet. Arne Wohlin fick i mitten av 1960-talet även hjälp av sin dotter Suzanne, som visade intresse för företaget. Hon hjälpte till med administrativa göromål men hade också idéer om fortsatt utveckling. Hon startade restaurang Fina Fisken med Lilla Fisken, festvåning och klubbрум samt en liten klädbutik. År 1976 tog Suzanne över hela ansvaret för P M Wohllins Rökeri AB. Rökeriet lades ner 1979.

Restaurang Fina Fisker

Suzanne Wohlin startade Fina Fisker 1974. Hon drev den då tillsammans med andra verksamheter i det nedlagda böcklingrökeriet. I rökeridelen fanns bland annat festlokaler och förråd. I "Flickornas kokbok" från 1985 skriver Suzanne;

- Jag får ofta frågan hur det kom sig att jag startade Fina Fisker och den frågan är verkligen berättigad. För vad man förväntar sig av en person som startar en restaurang, jo att han eller hon har ett stort matintresse. Men så var inte fallet med mig, för med så lite erfarenhet som jag hade av matlagning skulle ingen vettig människa starta en krog. Jag visste knappt vad en béchamelsås var och ännu mindre hur man gjorde den. Men jag hade istället ett stort intresse för människor.

- Anledningen till att krogen kom till var att jag tyckte att det fanns så många trevliga människor i Trosa om somrarna, men ingenstans där man kunde träffas. Under min barndom tillbringade jag somrarna i Trosa och vid 20 års ålder bosatte jag mig här. Då började jag arbeta hos min far som hade P M Wohlin's Rökeri. Inom rökeriområdet fanns en gammal träbyggnad innehållande ett garage och en saltbod som inte användes speciellt mycket. Så jag tänkte: Varför inte göra om det till ett



trivsamt opretentiöst ställe där man skulle kunna servera rökt fisk och skaldjur? Sådana ställen finns det massor av på västkusten, så varför skulle det inte fungera här i Trosa? Efter samtal med far fick jag lov att hyra ovanstående ställe men tyvärr var byggnaden i så dålig kondition att den inte var värd att kosta på en ombyggnad. Det hela slutade med att jag fick köpa en del av rökeritomten, riva den gamla byggnaden och bygga nytt.

- Efter två år med många problem var jag alltså MED KROG! Mycket större och mer avancerad än jag någonsin hade tänkt. Mitt lilla skjul hade plötsligt blivit en



restaurang. Mina planer att bara servera rökt fisk och skaldjur fick jag snabbt lägga åt sidan. Nu gällde det att skaffa en kock som kunde göra en béchamelsås!

- Jag glömmer aldrig när min mamma frågade mig på invigningsdagen strax innan flera hundra personer skulle komma:

”Är du inte nervös?”

- Nej, det var jag inte. Det var jag faktiskt aldrig. Men jag vet många som skakade på huvudet och undrade om jag egentligen var riktigt klok som vågade öppna krog, jag som för det första inte hade någon utbildning inom yrket och för det andra inte ens arbetat på en restaurang. Men vid alla mina restaurangbesök under årens lopp hade jag ofta funderat över hur man skulle göra för att få gästerna att trivas. Mitt ställe skulle ge hemkänsla. Tre ”måsten” fanns när vi byggde: takstolarna skulle synas, det skulle finnas en öppen spis och det skulle vara tegelgolv. Så startade vi alltså med två kockar och fem personer som serverade. Vad kunde då jag? Fisk, göra inköp och hålla i ekonomin. Med åren började jag också intressera mig för själva matlagningen, inte bara hur maten smakade. Jag kände också kraven från kockarna, om jag skulle ha en massa synpunkter på maten så borde jag nog kunna lite mer! Så jag gick några matlagningskurser här i Trosa och minns så väl hur vissa deltagare tittade lite snett på mig och undrade vad jag hade där att göra. Jag som hade krog, jag borde väl veta hur man lagade mat! De visste inte hur fel de hade! Så småningom kom jag i kontakt med Gourmetskolan och Örjan Klein och då fick jag en fin chans att förkovra mig i matlagningskonsten.

Suzanne Wohlin drev i 30 år restaurang Fina Fisken, som hon startade som 29-åring. År 2004 slutade hon med restaurangen och sålde senare även fastigheten. Henrik Karlsson, Johan Brunnström och Anton Fröidstedt som först arrenderade men som övertog hela verksamheten 2011 förvaltar ”arvet efter Suzanne” på ett utvecklande och värdigt sätt. De har verkligen tagit om hand det Suzanne kallar ”sitt skötebarn”. Fina Fisken finns sedan några år tillbaka med i White Guide. Där skriver man bland annat ”Trevligt med fina fiskar, bara att besöka skärgårdsidyllen Trosa ger en känsla av gemyt.”

Brf Rökeriet

Suzanne Wohlin som just trappat ner på sina engagemang i restaurangvärlden satsade i början på 2000-talet, som den entreprenör hon är, på en helt ny bransch. Hon blev byggmästare. På den forna rökeritomten och på mark som hon ägde i



De nya lägenheterna på rökerietomten är snart slutsålda. På bygget är det bråda dagar för att hinna klart.

FOTO: JENS ALVIN

Lägenheter vid rökeriet säljer bra

kvarteret Gistgården planerade hon för byggnation av bostäder. Efter en ingående process med plan- och bygglovärenden utlyste Suzanne en arkitekttävling. Det blev den välrenommerade arkitektfirman Murman arkitekter AB som vann tävlingen. Senare bildades Bostadsrättsföreningen Rökeriet med 12 hus som är placerade på på båda sidor av Fiskargatan. Föreningen har 26 lägenheter varav 18 ligger i kvarteret Skjutsstationen. De tre måsten "byggmästaren" hade då hon planerade för Fina Fischen; takbjälkar som skulle synas, öppen spis och tegelgolv påminner bostadsrättsinnehavarna om att BYGGMÄSTAREN nog haft en finger med i spelet även i samarbetet med Murmans arkitekter. Klinkergolv återfinns i lägenheterna och en trappa upp går taken upp inock och det är braskaminer i många lägenheter. För att planera den yttre miljön anlätades trädgårdsarkitekter och andra specialister som med stor omsorg gestaltade området. Där man förr rökte två till tre ton böckling om dagen finns idag 18 välplanerade lägenheter som gränsar till Bomans och Fina Fischen. Det är inte i alla bostadsområden det finns två så välrenommerade kvarterskrogar!

Kvarteret Gistgården

I kvarteret Gistgården ligger idag förutom bostadsrättsföreningen Rökeriets fyra röda hus med åtta lägenheter även den mindre bostadsrättsföreningen Gistgården med fyra lägenheter. Även den fastigheten byggdes av Suzanne Wohlin. I andra delar av kvarteret finns ytterligare några lägenheter, affärslokaler och restauranger. Kvartersnamnet påminner om när fisket var stort i Trosa.



Gistgård betyder att Trosafiskarna förr hängde sina nät och skötar på tork i området. En gistgård är en träställning där man torkar fisknät efter användandet. Vid upphängningen av näten kunde man enklare rensa näten från sjöväxter och kontrollera skador som behövde repareras. Strömmingen fiskades med skötar och skötarna hängdes upp i det som lokalt även kallades skötgård. I kvarteret fanns fram till år 2010 en enklare byggnad som Sörmlandsfisk förening u.p.a. tidigare använt. Där isades strömmingslådorna ner. En stor isdös med sågspån eller halm som värmeisolerade en hög av lagrad is för användning under den varmare årstiden, låg i hörnet av Fiskargatan och Uddbergagatan. Därifrån togs lager av is som lades ovanpå strömmingarna. Det fanns dessutom nät och skötar och annat som hörde till fisket att köpa.

Södermanlands skärgårdsfiskareförbund

Redan en söndag i börja av april 1927 samlades 19 fiskare för att bilda Södermanlands skärgårdsfiskareförbund. Einar Skog från Hänö blev en framstående organisatör i Trosa skärgård. Förbundet var som störst på 1950-talet och hade då drygt 250 medlemmar. I mitten av 1960-talet var det lite över 100 medlemmar. Fiske var en riskfylld och osäker näring. Därför bildades tidig en fond för att kunna ge stöd till fiskarfamiljer som fått ett allvarligt avbräck i eller mist sin försörjning. Senare skapades möjligheter att teckna yrkesskade-och olycksfallsförsäkring för fiskarna. På initiativ av Södermanlands skärgårdsfiskareförbund bildades hösten 1934 två lokala fiskförsäljningslag. Ett i Nyköping och ett i Trosa.

En stor del av fisket inom området mellan Näveklarn och Fifång bedrevs i Trosa skärgård. År 1944 hade Sörmlandsfisk totalt 123 medlemmar. Av dess var 50 verksam i Trosa, Vagnhärad och Västerljung. Ett fåtal kom från Mörkö där skärgårdsfiskarna av hävd var orienterade mot Trosa. Relationerna mellan skärgårdsfiskareförbundet och Sörmlandsfisk var täta och i såväl lagens som Sörmlandsfisks tidiga styrelser återfinns även en del fiskare från Trosa skärgård, bland annat Rudolf Strömberg på Norra Askö.



År 1938 hade verksamheten i Sörmlandsfisk utökats och växt så de två lagen i Trosa och Nyköping delades upp i sex lag med cirka 20 medlemmar i varje. Lagen blev Trosa-Vagnhärad, Källvik-Västerljung, Bålinge-Tystberga, Nyköping östra-Sjösa, Nyköping och Oxelösund. Medlemmarnas leveransplikt till fiskförsäljningsföreningen gällde enbart strömming som såldes i parti. Sörmlandsfisk isade strömmingen samt organiserade och distribuerade fiskefångsterna från skärgårdens olika hamnar. Fiskebåtarna kom in med fångsterna före fem på morgnarna till sin hemmahamn där man vadade i de rika fångsterna.

Sorteringen av strömmingen var viktig och till att börja med sorterades strömmingen i "normalstor" eller "liten". Efter hand utvecklades ett rigoröst sorterings-system med olika storlekar i olika väl märkta lådor för att sälja till olika kundkategorier. Fiskeindustrin ville ha stor strömming och konsumenterna mellanstor. De minsta gick till djurfoder.

På bryggorna sorterades strömmingen senare i storleksklasserna 1-4 i lådor. Varje låda skulle innehålla 30 kilo. Vid bryggan hos Sten Pettersson på Gälö sorterades fisken av Sten tillsammans med Ernst Johansson på Borsö, Gustav Lindblom från Källvik samt ibland några fiskare från Mörkö. Till bryggan vid Hållsviken kom bland annat fiskarparet Gustavsson. Där landade även Holger Eriksson i Djupvik och Karl-Erik Hermansson, Krokebjörk sin strömming. Fiskarna bedömde hur stor fångst strömming var och en hade fått och fiskarhustru Astrid Gustavsson rapporterade via affären i Hållsviken till Enar Engström på Sörmlandsfisk som hämtade för nerisning och levererade bland annat till Wohlins rökeri. En del av fångsten såldes vidare till städerna i Mälardalen och hela Mellansverige. Engström



körde lådorna till Vagnhärads station för vidare transport. En del av fångsten exporteras till bland annat Polen. År 1959 levererades 1909 ton strömming till Sörmlandsfisk av medlemmarna. Rekordåret var 1983 då siffran var uppe i 5 433 ton. Förutsättningarna för yrkesfisket längs Sörmlandskusten förändrades sedan totalt med vikande fiskebestånd.

I början av 2000-talet revs Sörmlandsfisks byggnad och gav plats till Brf Gistgården. I kvarteret har också funnits en brädgård, flera matställen, krukmakeri, bensinmack och korvkiosk. Brädgården revs och ersattes en period med enklare hamnbodar och några mindre näringsställen. I denna del av kvarteret ligger nu Trosa Sjöökrog och dess innergård med små butiker, café och glasskiosk. Där finns också ett mindre rökeri för att röka fisk. På sommaren är det en skyddad oas mitt i det livliga hamnområdet. På närliggande tomt inom området uppfördes restaurang Fyren och en del nya hamnbodar, öppna under sommaren. I början av februari 2016 totalförstördes Fyren av brand. Det var stor spridningsrisk då trähusen står nära varandra i hamnen. Räddningstjänsten fick fokusera på att begränsa branden. Restaurangen var vinterstängd och inga människor kom till skada. De närboende i kvarteret kan beskriva att det var stor dramatik i hamnen den natten.

Som tidigare nämnts är Trosa en av de äldsta städerna i Sverige. Trosa fick sina 16 april 1610 sina stadsprivilegier utfärdade av Karl IX. Mellan åren 1622 och 1810 fanns i Sverige en tullavgift, så kallad stadstull. Den erlades av den som förde in varor till försäljning i en stad som även benämndes som den lilla tullen, för utrikeshandels betalades en avgift som kallades den stora tullen. I Trosa fanns förutom sjötullen även den västra och den östra tullen. Tullavgifter skulle tas ut på alla "ätliga, slitliga och förnötliga varor" som skulle säljas i staden. Försäljningen av varor utanför städerna - "landsköp" - blev olagligt. Eftersom den mesta trafiken kom sjövägen kan man föreställa sig att verksamheten vid sjötullen var livlig. Många äldre Trosabor talar än idag även om västra stadstullen och sjötullen. Den senare lär ha legat ungefär där restaurang Tullhuset finns idag.

Alla som bor, besöker, arbetar, verkar och lever idag i de klassiska hamnkvarteren har all anledning att med stolthet på bästa sätt fortsätta levandegöra kvarterens spännande och intressanta historia. Det årligen återkommande evenemanget Trosa Strömmingsfestival är ett gott exempel på detta!

Rigmor Breidemalm

Källor

Samtal med bland andra Suzanne Wohlin, Yvonne Wohlin, Gunn Bäck, Anders Jansson, Astrid Gustavsson, Berit Lernerud och Ove Pettersson

White Guide

*Böcker av Hans Nilsson, Den mäktiga Trosa-
åns flöde, Hälsningar från "Världens ände",
Några litterära TROSArtiklar*

Radioprogram med Hans Nilsson

Flickornas kokbok

Sörmlands museums skyltprogram

Trosa hembygdsförenings årsskrift år 1994

*Abraham Abrahamsson Hulphers. Beskrivning
över Staden Trosa, nytryckt 1923*

Tidskriften Populär historia

Diverse hemsidor

*Gunnel Andersson och Christina Frieberg
Kustfiske från Fifång till Nävekvärn*





