

فصل نامه جندی شاپور، دانشگاه شهید چمران اهواز

سال یکم، شماره ۴، زمستان ۱۳۹۴

اهمیت صید میگو در سواحل شمالی خلیج فارس از دوران پهلوی تا سال ۱۳۶۷ ه.ش

طیبه سهرابی^۱ (نویسنده مسئول)

علی بحرانی پور^۲

تاریخ دریافت: ۹۴/۱۰/۱۴

تاریخ پذیرش: ۹۴/۱۲/۲۴

چکیده

صید میگو و ماهی به صورت سنتی از هزاران سال پیش میان ساحل نشینان خلیج فارس رواج داشته است و نحوه صید را از اجداد خود به ارث برده اند. این دو محصول دریایی علاوه بر مصرف مردم ساحل نشین و دریانوردان، به صورت خشک و نمک سود به نقاطی دور از خلیج فارس حمل گردیده است. نگارندگان می کوشند اهمیت صید میگو را در سواحل شمالی خلیج فارس بررسی نمایند و درصدد پاسخ گویی به این سؤال اند که صید میگو در تغذیه ساکنان سواحل شمالی خلیج فارس تا چه اندازه نقش داشته است؟ فرضیه این پژوهش نیز مبتنی بر این است که صید میگو نه تنها یکی از منابع امرار معیشت ساکنان سواحل شمالی خلیج فارس بوده، بلکه یکی از خوراک اصلی ساکنان این سواحل نیز بوده است. واژگان کلیدی: خلیج فارس، میگو، صید، تغذیه.

۱. کارشناس ارشد تاریخ خلیج فارس از دانشگاه شهید چمران اهواز sohrabityebe@yahoo.com

۲. دانشیار گروه تاریخ دانشگاه شهید چمران اهواز bahranipour@hotmail.com

مقدمه

سواحل شمالی خلیج فارس از تنوع آبیان بسیار برخوردار است، یکی از این آبیان میگو است که در این سواحل به صورت فراوان یافت می‌شود. در دوران‌های گذشته، توجه دولت‌ها بویژه حکمرانان پهلوی سعی بر استفاده از این محصول دریایی جهت تأمین درآمد دولت بوده است. در این دوران کشورهای خارجی (ژاپنی-آمریکایی، کویتی-پاکستانی) با شناورهای صیادی مدرن خود به سواحل شمالی خلیج فارس وارد شدند و موفق به گرفتن امتیاز بهره برداری از شیلات جنوب شدند که با صادر و فروش محصولات دریایی بویژه ماهی و میگو توانستند به سود فراوانی دست یابند. با تأسیس شیلات جنوب در سال ۱۳۵۱ مناطق جنوبی ایران (سواحل بوشهر، بندرعباس، خوزستان) بعد از انقلاب اسلامی ایران از مراکز عمده صید میگو در سواحل ایران به شمار می‌آمدند.

سیر دگرگونی تاریخ صید میگو در سواحل ایران (از قاجاریه تا جمهوری اسلامی)

میگو را در قدیم اربیان (خرچنگ دریایی) نیز می‌گفتند. این واژه را در لهجه خوزی رو بیان هم می‌گویند و آن یک گونه خرچنگی است که به آن میگو می‌گویند^۱ و آن را رو بیان و ملخ دریا هم می‌گویند.^۲

صیادان قسمی به میگو، میگ (MEYge) هم می‌گفتند.^۳ میگو در آب‌های شمال و شرق جزیره قشم صید می‌شد و یکی از راه‌های امرار معاش در این جزیره همواره بوده است.^۴ میگوی خلیج فارس همانند محصول خاویار ایران در دریای مازندران از وجه صادراتی خوبی در بازارهای جهان برخوردار است.^۵

میگوی لافت قسم از دیگر نقاط ایران ممتاز است و بیشتر از ماهیان دیگر صید می‌شد.^۶ میگو در همه جای خلیج فارس و دریای عمان بطور پراکنده صید می‌شود ولی فقط مناطق مشخصی است که از تجمع و صید میگو برخوردار است و آن مناطقی است که جنس بستر یا کف دریای آن غالباً گلی است و

۱. افشارسیستانی، جغرافیای تاریخی، ص ۱۰۰.

۲. سدیدالسلطنه، بندرعباس و خلیج فارس (اعلام الناس فی احوال بندرعباس)، ص ۱۰۲.

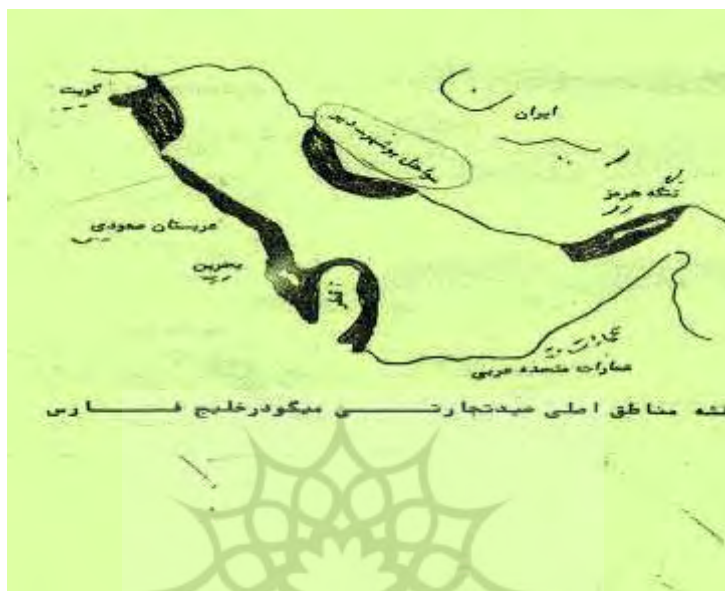
۳. نوربخش، جزیره قشم و خلیج فارس، ص ۴۰۳.

۴. همان، ص ۴۰۳.

۵. کرودانی، اکوسیستم آبی ایران، ص ۸۳.

۶. سدیدالسلطنه سرزمین‌های شمالی پیرامون خلیج فارس و دریای عمان (مغاص اللئالی و منار اللیالی)، ص ۳۱۷.

از گل رس است و چون کف خلیج فارس در ناحیه مرکزی (بندرعباس) و حوزه شمالی (سواحل بوشهر) از گل ولای پوشیده است مناسب برای صید میگو است. عمده صید میگوی خلیج فارس در مناطق ایران تنگه هرمز، سواحل بوشهر و دیر است.^۱



نقشه مناطق اصلی صید میگو در خلیج فارس^۲

صید میگو و ماهی به صورت سنتی از هزاران سال پیش میان ساحل نشینان خلیج فارس رواج داشته است و نحوه صید را از اجداد خود به ارث برده‌اند. این دو محصول دریایی علاوه بر مصرف مردم ساحل نشین و دریانوردان بصورت خشک و نمک سود به نقاطی دور از خلیج فارس حمل گردیده است.^۳

در دوران قاجار منابع و اسناد اطلاعات چندانی از صید میگو در جزایر نشان نمی‌دهند، گویا در این دوران مردمان ساکن در جزایر فارس میگو را می‌شناختند و آن را نمک سود می‌کردند به طوریکه دکتر پولاک در سفرنامه‌اش می‌نویسد: از انواع خرچنگ فقط یک نوع کوچک را نمک سود و خشک می‌کنند

۱. کوچکیان، همان، ص ۹۲-۹۳.

۲. همان، ص ۹۱.

۳. مجموعه مقالات اولین کنفرانس ملی بهره برداری از ذخایر آبزیان خلیج فارس و دریای عمان، شرکت سهامی شیلات ایران، ص ۱۶۴.

که آن‌ها را از خلیج فارس به دست می‌آورند و در می‌گساری‌ها می‌خورند تا بر لذت شرابخواری بیفزایند و به آن میگو می‌گویند.^۱

احمد اقتداری درباره فراوانی میگو جزیره قشم در سال ۱۳۴۵ می‌نویسد: «در کناره جزیره قشم کشتی‌ها بر لایه‌هایی از یک نوع ماهی گران قیمت دریایی بنام میگو حرکت می‌کنند^۲ و تورهای بزرگ کشتی‌های ماهی‌گیری به عمق ۱۰ تا ۱۵ متر در درون دیوار بهم پیوسته از این ماهیان فرو می‌رود و چون تور را از آب برمی‌کشند هزاران هزار بی حساب و غیر قابل شمارش میگوی درشت و لذیذ از دریا برمی‌آورند و برای فروش به کشورهای اروپایی و آمریکا و ژاپن می‌برند».^۳

تا قبل از تأسیس شیلات جنوب (۱۳۵۱)، مردم تهران و سایر شهرستان‌های کشور به ندرت این محصول رامی شناختند. صیادان جزیره قشم و دیگر جزایر جنوبی ایران سالهاست که با صید و تغذیه این محصول آشنایی دارند. ساکنان جزایر شمالی خلیج فارس خوراک‌های متنوعی از میگو در محل تهیه می‌کنند که یکی از آن‌ها حشوئی نام دارد که روش پخت آن به این صورت است که میگوی پاک شده پس از شستشو با پیاز - سیر و سبزی سرخ شده مقداری فلفل به آن اضافه می‌کنند و با نان و برنج میل می‌کنند. از خوراک‌های دیگر می‌توان به قلیه و مسمای میگو اشاره کرد. روش پخت مسمای میگو به این صورت است که پیاز و سبزی و سیر سرخ شده و مقداری فلفل اضافه می‌کنند و میگوی تمیز شده را در داخل آن ریخته و سرخ می‌کنند و شیره تمر را به آن اضافه می‌کنند.^۴

با تأسیس شیلات جنوب (۱۳۵۱)، صید عمده شیلات جنوب کشور میگو بوده است که از نوع خود مرغوب‌ترین میگوهای موجود در جهان محسوب می‌گردد.^۵

در مورخ ۱۳۳۵/۷/۲۶ بموجب تصویب نامه شماره ۱۴۳۲۶ هیئت وزیران، به شرکت سهامی سیکو اجازه داده شد، برای مدت یکسال از تاریخ ۱۳۳۵/۷/۱۹ لغایت ۱۳۳۶/۷/۱۹ یک فروند کشتی ماهی‌گیری ژاپنی به آب‌های جنوبی ایران وارد نماید و پس از صدور و اجازه وزارت دارایی تحت نظارت مأمورین مربوطه از شیلات جنوب بهره برداری نماید و ضمناً شرکت مزبور متعهد شد کلیه تشریفات مقرر دولت ایران را در مورد ورود کشتی و اقامت کارکنان خارجی آن در آب‌ها و بنادر ایران انجام داده و

۱. پولاک، (سفرنامه پولاک (ایران و ایرانیان)، ص ۸۷.

۲. اقتداری، خلیج فارس، ۲۲۷.

۳. اقتداری، خلیج فارس از دیرباز تا کنون، ص ۱۸۷.

۴. پورزاهد، جزیره خارک، ص ۸۱.

۵. بررسی تحولات اقتصادی بعد از انقلاب اسلامی، ص ۴۰.

ده درصد حقوق دولتی بابت صید و مالیات و سایر عوارض مربوط را پرداخت نماید.^۱ هم چنین این شرکت متعهد گردید که در قبال مدت یکسال بهره‌برداری مبلغ یک میلیون و ششصد هزار ریال به وزارت دارایی پرداخت نماید و بنا به گزارش‌هایی که از آن شرکت رسیده است در مدت بهره‌برداری مقدار ۳۱۱۳۶۲/۷۰۰ کیلو ماهی و ۶۵۲/۴۰۰ کیلو میگو صید نمود.^۲ و مقدار ۱۰۸۰۶/۴۰۰ کیلو ماهی و مقدار ۶۵۲/۴۰۰ کیلو میگو برای فروش به تهران حمل گردید.^۳

برای استفاده از ذخایر طبیعی میگو در آب‌های جنوبی ایران به اندازه قابل توجه در سال ۱۳۳۷ (۱۹۵۸ میلادی) یک شرکت داخلی بنام (شرکت میگو) با همکاری یک تجارت خانه ای در نیویورک تشکیل گردید.^۴ در طول سال اول بهره‌برداری ۱۳۳۹-۱۳۳۸ (۱۹۶۰-۱۹۵۹) شرکت مقدار ۱۵۰۰ تن صید نمود.^۵

قسمت عمده محصول تهیه شده بخارجه مخصوصاً به ایالات متحده آمریکا صادر می‌گردید و مقداری نیز در بازار داخلی بفروش می‌رسید.^۶ در پاییز ۱۹۶۲ م (۱۳۴۲) شیلات ایران بنا به قراردادی به یک شرکت صیادی کویتی اجازه داد که در آب‌های ساحلی ایران در خلیج فارس و دریای عمان با ۱۳ جهاز صیادی ماهی و میگو صید نماید و ۳۰٪ از مجموع صید خود را سهم شیلات ایران محسوب دارد. شرکت کویتی در سال اول عملیات خود حدود ۱۰۰۰ تن میگو صید کرده و تقریباً تمام آن را به صورت منجمد به ایالات متحده آمریکا صادر نموده است.^۷ در سال ۱۹۶۳ م (۱۳۴۳) شرکت شیلات ایران با یک شرکت پاکستانی نیز قراردادی امضاء کرد که مطابق آن ۸ جهاز صیادی پاکستانی در همان منطقه مشغول صید ماهی و میگو گردیدند.^۸

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
رتال جامع علوم انسانی

۱. آرشیو شرکت مختلط ماهی گیری خلیج فارس، شماره سند ۲۴۰/۱۸۴۹۹، ص ۲۰.

۲. آرشیو شرکت مختلط ماهی گیری خلیج فارس، همان، ص ۳۱۳.

۳. همان، ص ۳۱۳.

۴. رستمی، میگو، مروارید و ساردین، ص ۲۰.

۵. همان، ص ۲۰.

۶. همان، ص ۲۱.

۶. همان‌جا.

۸. رستمی، همان، ص ۲۱.

فصل صید میگو

صید میگو در آب‌های جزایر ایران از مهر و آبان ماه شروع شده و در اواخر آذرماه به اتمام می‌رسد و گاهی صید از مرداد ماه شروع و در اوایل پاییز سال بعد خاتمه می‌یابد. بیشتر صیادان سربندر قشم، درگهان، کووه ای و جزیره هرمز به این صید مشغول می‌شوند.^۱

محمد قاسمی‌زاده ناخدای ۵۱ ساله لنج صیادی قائم در مورد فصل صید میگو در هرمزگان می‌گوید:^۲ «چهار - پنج روز اول فصل صید میگو در منطقه کوهستک و کلاهی صید می‌کردیم، میزان صید چندان رضایت بخش نبوده است ولی در منطقه هرمز وضعیت بهتر است اما از چندروز پیش در این منطقه هم میزان صید کاهش یافته است». وی می‌گوید: «صیادان در فصل صید میگو هر هفته از شنبه تا پنج شنبه دل به دریا می‌زنند و جمعه را به خانه بر می‌گردند». وی می‌افزاید «آنچه که باعث خوشحالی این صیادان می‌شود افزایش صید است که متأسفانه در سالهای اخیر بدلیل بارندگی اندک، خشکسالی، افزایش کشتی‌های صنعتی و صید غیر مجاز توسط شناورهای فاقد مجاز کاهش صید را به همراه داشته است و در برخی از روزها کمتر از ده کیلوگرم صید صورت می‌گیرد. صید میگو به روش ترال صورت می‌گیرد که در این روش تور به دریا ریخته می‌شود و لنج آهسته حرکت می‌کند و تور به کف دریا می‌رسد. زمان انتظار انداختن تور به دریا و بالا کشیدن آن در فصل صید میگو دو ساعت و در صورتی که منطقه صیادی دارای سنگ و... باشد این زمان به یک ساعت کاهش می‌یابد».^۳ روزانه حدود ۴۴۵ مرتبه تور به دریا انداخته می‌شود و صید از ساعت ۵ صبح شروع و تا ساعت ۷ شب ادامه می‌یابد. تفاوت صید میگو با صید دیگر آبیان در هرمزگان این است که صید میگو در روز صورت می‌گیرد.^۴

وسایل صید سنتی و صنعتی

وسایل صید میگو مثل ابزار ماهیگیری هنوز سنتی است و صیادان به روش پدران و اجداد خود به صید میگو می‌پردازند. وسیله صید میگو یک نوع تور است که به صورت کیسه است و به لنج می‌بندند و آن را به سرعت به دنبال لنج می‌کشند میگو به اجبار وارد آن می‌شود. تور میگو از ۴ قسمت عمده تشکیل

۱. نوربخش، همان، ص ۴۰۲.

۲. دریانیوز، روزنامه منطقه جنوب کشور، ۶ آبان ۱۳۸۷.

۳. همان، ۶ آبان ۱۳۸۷.

۴. همان.

شده است: تور، تخته، سنگل (sangel) به معنی زنجیر، کیوال یا کیبال.^۱ تا حدود سال ۱۳۴۳ میگو به وسیله تور مشی (moshta) که از چوب نخل و طناب بود و در ساحل دریا کار می‌گذاشتند صید می‌شد و در آن سال‌ها تور و موتورلنج در کار نبود.^۲

با تور مخصوص صید میگو صیادان جزیره قشم انواع میگو مانند میگوی درشت، میگوی ریز، میگوی سرتیس (سرتیز) و میگوی گنتک (Gentak) را شکار می‌کنند.^۳ میگوی درشت را معمولاً به شیلات می‌فروشند و بقیه را در اختیار محل قرار می‌دهند و اگر باز هم میگوی باقی بماند آن‌ها را می‌جوشانند.^۴ مقداری از میگو که توسط صیادان محلی در سال ۱۳۲۶ خورشیدی (۱۹۴۷ میلادی) صید می‌شد بشکل میگوی تازه در بازار محلی به فروش می‌رسید.^۵ در سال ۱۳۵۱ به ۶۸۰۰ تن کاهش یافت که از این مقدار ۴۰۰۰ تن بنا بر گزارش سازمان خواربارکشاورزی F.A.O. کشتی‌های مکانیزه از سال ۱۳۳۸ در خلیج فارس شروع به صید میگو کردند که مجموعاً ۱۶ هزار تن در سال ۱۳۴۶-۱۳۴۵ بوده است که این آمار کل مجموع صید مناطق قابل صید میگو مانند بندرعباس، کویت، عربستان سعودی، بحرین و قطر را شامل بود. از سال ۱۳۴۶ تا ۱۳۵۱ صید میگو مسیر نزولی را طی کرده، بطوری که صید خارجی بود که فقط ۳۰ درصد آن طبق قرارداد به شیلات ایران تحویل داده شد.^۶

عملاً فعالیت صید صنعتی بویژه در بخش صید میگو مربوط به سالهای قبل (حدود سی سال پیش) برمی‌گردد آن زمان که کشتی‌های متعلق به کشورهای حاشیه جنوبی خلیج فارس تصمیم به برداشت از ذخایر میگو که غنایی بالایی داشته، پرداخته است و بعد از آن شرکت شیلات جنوب رسماً اقدام به خرید کشتی‌هایی با بدنه آهنی یا تناژ بالا جهت صید میگو نمود ولی فعالیت صید صنعتی رسماً در اوایل سال ۱۳۶۱ در شیلات شروع گردید و تحت پوشش شرکت صید صنعتی شیلات کشتی‌های موجود (درگاهان، لاوان، فردوس) و طرف قرارداد با کشورهای خارجی (کره شمالی، چین، کره جنوبی،

۱. نوربخش، همان، ص ۴۰۴-۴۰۳.

۲. همان، ص ۴۰۶.

۳. همان، ص ۴۰۵.

۴. همان ص ۴۰۵.

۵. رستمی، همان، ص ۱۹-۲۰.

۶. کوچکیان، همان، ص ۱۵۰.

استرالیا) شروع به فعالیت نمودند.^۱ ولی در واقع هر کشتی که بتواند با استفاده از نیروی مکانیکی تور را وارد دریا کند و پس از صید آن را از دریا خارج نماید صید صنعتی انجام می‌دهد.^۲

خشک کردن و فروش میگو

در سواحل شمالی خلیج فارس در سال ۱۳۲۷ (۱۹۴۷ میلادی) مقدار بیشتری از میگوهای صید شده توسط صیادان محلی خشک می‌گردید.^۳ بنا به اظهار صیادان و اهالی قشم در (سال ۱۳۵۸)، سال‌ها قبل حاج عبدالله دریانورد و عبدالله حاجعلی دریانورد که هر دو ساکن بندر درگهان قشم بودند، میگوی جزیره قشم را جمع‌آوری و خشک کرده و به بوشهر و بحرین و کویت صادر می‌نمودند.^۴ گران‌ترین گوشت را در جنوب کشور شاه میگو تشکیل می‌دهد. صیادان پس از صید شاه میگو کوشش می‌کنند که شاخک‌های حیوان نشکنند، چون پس از استفاده از گوشت آن پوسته سخت شاه میگو را با همان شاخک‌های بلند و زیبایش خشک کرده و همچون یک وسیله تزئینی برای نگاهداری در خانه‌ها به مسافران می‌فروشند. صیادان قشمی شاه میگو را پس از صید در دیگ‌های بزرگ با آب و نمک می‌جوشانند و گوشت آن را جدا ساخته و به فروش می‌رسانند.^۵



شاه میگو

۱. مجموعه مقالات اولین کنفرانس ملی خلیج فارس و دریای عمان، ص ۱۷۱.

۲. ماهنامه بندر و دریا، شماره ۴، دی ماه، ۱۳۸۵.

۳. رستمی، همان، ص ۲۰.

۴. نوربخش، همان، ص ۴۰۶.

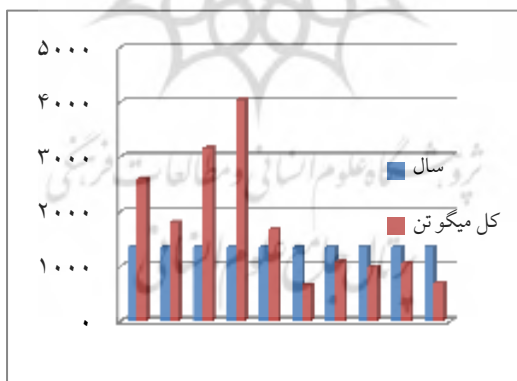
۵. نوربخش، همان، ص ۴۰۸-۴۰۷.

نقش صید سمیگو در اقتصاد ساکنان سواحل شمالی خلیج فارس

در سالهای قبل از انقلاب اسلامی شیلات جنوب کشور فعالیت عمده خود را بر روی برداشت میگو قرارداد. میگو به عنوان یک غذای پروتئینی دارای جاذبه شدید برای کشورهای اروپایی و آمریکایی بوده، است. اولاً در این زمان کلیه فعالیت‌های میگوگیری ازدست شیلات خارج و بدست شرکت‌های خارجی و داخلی واگذار شده و ثانیاً ذخایر میگوی در معرض نابودی قرار گرفت. برای نمونه اولین جلسه کمیته مدیریت ذخایر شیلاتی در خلیج فارس نشان می‌دهد که میزان صید میگو در خلیج فارس در سال ۱۹۶۸-۱۹۶۹ (۱۳۴۷-۱۳۴۸) ۱۶ هزار تن میگوی با سر بوده است که در اثر صید بی رویه در سال ۱۹۷۶-۱۹۷۵ (۱۳۵۵-۱۳۴۵) به ۶۸۰۰ تن کاهش یافته است.^۱ اما بعد از انقلاب اسلامی (۱۳۵۷) این روند شیلات متوقف شد و از سال ۱۳۵۸ به صیادان محلی اجازه صید میگو داده شد که در بهبود وضع درآمد صیادان موثر بوده است.^۲

سال	۱۳۵۲	۱۳۵۳	۱۳۵۴	۱۳۵۵	۱۳۵۶	۱۳۵۷	۱۳۵۸	۱۳۵۹	۱۳۶۰	۱۳۶۱
کل میگو تن	۲۶۱۰	۱۸۰۷	۳۱۶۰	۴۰۴۰	۱۶۷۵	۶۶۵	۱۰۸۱	۹۹۱	۱۰۵۰	۷۰۰

جدول: میزان استحصال میگو در شیلات جنوب^۳



۱. بررسی‌های بعد از انقلاب، ص ۴۰-۴۱.

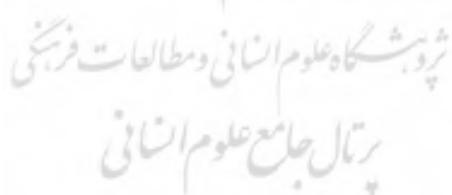
۲. همان، ص ۴۰.

۳. بررسی‌های بعد از انقلاب، همان، ص ۵۱۷.

صید میگو که یکی از منابع ارزی بوده در این زمان رشدی متجاوز از ۴۰۰٪ را نشان داده است^۱ بهره برداری از منابع دریایی درآب های جنوبی و دریای خزر در سال ۱۳۶۷ نسبت به سال ۱۳۶۵ حدود ۱٪ افزایش داشته است. صید میگو و خاویار در سال ۱۳۶۷ نسبت به سال ۶۵، ۸۴٪ افزایش نشان داده است.^۲

نتیجه گیری

بی شک میگو در همه جای خلیج فارس بصورت پراکنده توسط ساکنان خلیج فارس صید می شود و صیادان سواحل شمالی خلیج فارس از مهرماه و آبان ماه هر سال شروع به صید می نمایند و در اواخر آذرماه به اتمام می رسد. وفور فراوان میگو در سواحل شمالی خلیج فارس باعث شد که در دوران پهلوی شرکت های خارجی برای بهره برداری از این منبع عظیم دریایی با ایران قرارداد همکاری ببندند و از این طریق میگو زیادی صید و سود بسیاری نصیب این شرکت ها شد. با تأسیس شیلات در سال ۱۳۵۱ ه.ش صید عمده شیلات جنوب را میگو تشکیل می داد. صید میگو گذشته از اینکه یکی از راههای امرار معیشت و گذران زندگی ساکنان خلیج فارس بوده است بلکه ساکنان این سواحل، میگو را به طرق مختلف به مصرف می رسانند.



۱. مشروح مذاکرات مجلس شورای اسلامی، جلسه ۱۵۶۲.

۲. همان، جلسه ۲۸۲۴.

منابع و مأخذ

- آرشیو شرکت مختلط ماهی گیری خلیج فارس، شماره سند ۱۸۴۹۹/۲۴۰، ۱۳۳۵:۳۶۰ برگ
- اقتداری، احمد، *خلیج فارس از دیرباز تا کنون*، تهران، انتشارات امیرکبیر، چاپ اول، ۱۳۸۷/۲
- اقتداری، احمد، *خلیج فارس*، شرکت سهامی، تهران، کتاب های حبیبی، چاپ اول ۱۳۴۵.
- افشارسیستانی، ایرج، *جغرافیای تاریخی*، تهران، حوزه هنری، ۱۳۷۶.
- *اطلس شیلات*، تهران، سازمان نقشه بردار کشور، چاپ اول ۱۳۸۷.
- *بررسی تحولات اقتصادی بعد از انقلاب اسلامی*، اداره بررسی های اقتصادی، بی جا، بی تا.
- پولاک، ادوارد یاکوب، *سفرنامه پولاک (ایران و ایرانیان)*، ترجمه کیکاوس جهاننداری، تهران، انتشارات شرکت سهامی خوارزمی، چاپ اول، ۱۳۶۱.
- پورزاهد، جزیره خارک، اهواز، امیرکبیر، مهرماه ۱۳۵۱.
- سدیدالسلطنه، محمدعلی، *بندرعباس و خلیج فارس (اعلام الناس فی احوال بندرعباس)*، تصحیح احمد اقتداری، کوشش علی ستایش، تهران، کتابخانه سینا، ۱۳۴۲.
- سدیدالسلطنه، محمدعلی، *سرزمین های شمالی پیرامون خلیج فارس و دریای عمان (مغاص اللئالی و منار اللیالی)*، تصحیح احمد اقتداری، تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۸۶.
- *دریانویز*، روزنامه منطقه جنوب کشور، ۶ آبان ۱۳۸۷.
- رستمی، اسماعیل، *میگو- مروارید و ساردین*، اهواز، انتشارات دانشکده کشاورزی، مرداد ۱۳۴۳.
- کوچکیان، انوشه، ماهی و شیلات ایران، بی جا، بی تا، ۱۳۶۸.
- کردانی، پرویز، *اکوسیستم آبی ایران*، خلیج فارس و دریای عمان، بی جا، نشر قومس، چاپ اول، ۱۳۷۴.
- *مجموعه مقالات اولین کنفرانس ملی بهره برداری از ذخایر آبزیان خلیج فارس و دریای عمان*، بندرعباس، شرکت سهامی شیلات ایران، خرداد ۱۳۶۸.
- *مشروح مذاکرات مجلس شورای اسلامی*، دوره ۳. نشر مجلس.
- *ماهنامه بندر و دریا*، شماره ۴، دی ماه، ۱۳۸۵.
- نوربخش، حسین، *جزیره قشم و خلیج فارس*، تهران، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، ۱۳۴۹.