

Oenanthe javanica (Blume) DC., 1830 (Persil japonais)

Identifiants : 22076/oenjav

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Oenanthe ;
- Nom complet : Oenanthe javanica subsp. javanica ;

- Synonymes : Oenanthe stolonifera (Roxb.) DC. 1830 [Oenanthe javanica subsp. javanica] ;

- Synonymes français : korean watercress = cresson coréen, minari, korean minari, water dropwort = filipendule aquatique, céleri chinois, céleri aquatique, céleri d'eau, fenouil aquatique, fenouil d'eau, persil aquatique, persil d'eau ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese-celery, Indian-pennywort, Java water-dropwort, water-celery (water celery), water-dropwort (water dropwort), shui qin (cn transcrit), Java-Wasserfenchel (de), seri (jp r?maji), minari (ko transcrit), panturasee (bn) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10°C ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Cette herbe des marais est employée comme Épinard (Mueller, Select, etc.) ; le Seri ou Oenanthe stolonifera vient à l'état sauvage dans les terrains humides et dans les marais ; toutefois, celui qui est livré au commerce est le résultat de la culture et se mange cuit (Le Japon à l'Exposition universelle de 1878, vol. II, p. 137) à l'eau et salé (Dr Mène, Des productions végétales du Japon)^{{{{76(+)}}}.

La plante est souvent consommée crue ou cuite. Ils sont bouillis ou cuits à la vapeur. Les feuilles sont utilisées dans les soupes et les salades et avec le poulet. ATTENTION Bien que l'on ne sache pas qu'il contient de l'oenanthotoxine très toxique, il contient un médicament hallucinatoire, la myristicine

Partie testée : feuilles^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{{0(+)x}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.6	117	28	1.8	40	6	3.0	0.5



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Wig

- Autres infos : Plante vivace, originaire des lieux marécageux du Japon de la Chine et de l'Inde^{{{(76(+x))}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les pousses sont vendues sur les marchés locaux. Un vert commun dans la plupart des régions montagneuses de Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Shoots are sold in local markets. A common green in most highland areas of Papua New Guinea^{{{(0(+x))}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il se produit principalement entre 700 et 2800 m d'altitude sous les tropiques. Mais il pousse aussi jusqu'à la côte où il devient de plus en plus populaire. Il pousse dans les zones humides. Il pousse également en Chine, en Indonésie et dans d'autres pays asiatiques. Dans le nord-est de l'Inde, il pousse entre 1 900 et 3 000 m d'altitude. Il pousse mieux entre 15 ° et 25 ° C. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Bontoc. Chez MARDI. Au Yunnan. Au Sichuan^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It mostly occurs between 700 and 2800 m altitude in the tropics. But it also grows down to the coast where it is becoming more popular. It grows in wetlands. It also grows in China, Indonesia and other Asian countries. In Northeastern India it grows between 1,900-3,000 m above sea level. It grows best between 15Â° to 25Â°C. It suits hardiness zones 9-12. Bontoc. At MARDI. In Yunnan. In Sichuan^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Bhoutan, Cambodge, Chine, Timor oriental, Fidji, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Corée, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Russie, Asie du Sud-Est, Taiwan, Thaïlande, Timor-Leste, États-Unis, Vietnam^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Bhutan, Cambodia, China, East Timor, Fiji, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Russia, SE Asia, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Composition chimique: Protéine = 1,51%. Matières grasses = 0,28%. Glucides = 2,47%. Cendres = 1,4% Il contient 24,2 mg pour 100 g de poids sec et 14,7 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E). Water dropwort Oenanthe javanica La plante. Cette plante est un légume à feuilles vertes rampantes à tige creuse. La tige mesure souvent 100 cm de long et se trouve normalement le long du sol et se retourne près de la pointe. Les feuilles sont

finement divisées comme des sommets de carottes, mais la taille, la forme et la couleur des feuilles peuvent varier un peu, même sur la une plante. Les feuilles ont souvent des gaines foliaires qui s'enroulent autour de la tige. Les fleurs se trouvent aux extrémités des branches et forment un groupe de petites fleurs blanches. Où pousse la plante? Ces derniers temps, il a été introduit dans les zones côtières et pousse toujours bien wuite. Dans les régions montagneuses, il est commun dans les jardins jusqu'à 2600 mètres d'altitude et a été vu grandir jusqu'à 3400 m d'altitude. Il pousse normalement près des ruisseaux ou dans taches humides ou humides dans les jardins. Les branches creuses à tige peuvent en fait flotter sur l'eau et les plantes semblent prospérer le long des drains et des fossés. Cette plante est également cultivée comme nourriture dans plusieurs autres pays. Il est commun en Indonésie et en Malaisie et est également cultivé en Inde, au Vietnam, en Chine, Taiwan et un certain nombre d'autres pays d'Asie du Sud-Est et du Pacifique. C'est un légume traditionnel avec une importance cérémonielle au Japon. Names Parce que la forme et l'apparence des feuilles de cette plante peuvent varier considérablement, elle a eu des noms scientifiques différents. Le nom correct est *Oenanthe javanica* et il a reçu ce nom par un scientifique appelé De Candolle en 1830. L'autre nom scientifique le plus couramment utilisé a été *Oenanthe stolonifera*, mais comme les deux plantes sont les mêmes, ce nom a maintenant été remplacé. Il a pas de nom anglais ou Tok Pisin communément accepté. Des noms tels que le céleri d'eau et la goutte d'eau ont été utilisés en anglais. Parce que plusieurs autres plantes *Oenanthe* spp sont très toxiques, ce n'est probablement pas une bonne idée d'utiliser simplement «*oenanthe*»? comme le nom et courir le risque de confondre un bon légume avec d'autres plantes toxiques. Il a de nombreux noms Tok Ples différents. Growing water dropwort. Cette plante pousse souvent à l'état sauvage. Ces plantes auto-semées ne sont pas aussi savoureuses que les types cultivés mais elles sont mangées. La plante est également cultivée dans les jardins. Il est planté à l'aide de boutures. Souvent, 5 ou 6 boutures sont plantées dans un trou fait avec un bâton à creuser. Dans un sol humide, les plantes s'établissent rapidement et facilement. . La quantité de nutriments différents dans un échantillon de 100 g de cet aliment est indiquée dans ce tableau. humidité énergie protéine calcium fer proVitA provitC 90,6% 28cals 1,8 g 113 mg 3 mg 2190 µg 14 mg un produit chimique a été montré dans l'eau goutte à goutte. Pour cette raison, il peut ne pas être bon de manger de grandes quantités de ce légume^{{}(0(+x))} (traduction automatique).

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁷⁶ *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 569 à 571 [*Oenanthe stolonifera* DC.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

Oenanthe javanica references ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3153 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 406 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 216 ; Angami, A., et al, 2006, Status and potential of wild edible plants of Arunachal Pradesh. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 5(4) October 2006, pp 541-550 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 43 ; Backer, C.A., & Brink, B van den, 1968, *Flora of Java* 3 vols. p177 ; Bailey, , 1900, *Oenanthe stolonifera* Queensland Fl., 2 p726 ; Bell, C.R., & Lincoln, C., 1957, Chromosome numbers in Umbelliferae. *Amer. Journ. Bot.* 44(7):565-572 Illus. ; Blume, , 1826, *Sium javanicum* *Blume Bijdr. Fl. Nederl. Ind.* 15:881 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. *Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Bohlmann, F., Zolero, C., Trenel, J., Haenel, P., and Grenz, M., 1971, Polyacetylene compounds 194. On additional polyynes from Umbelliferae. *Chem. Ber.* 104(4):1322-1328 Illus. ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 142 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 717 ; Bunsemeyer, , 1918, *De Tropische Natuur*, 7 p 70 ; Burkill, I.H., 1935, *Dictionary of Economic Products of the Malay Peninsula*. Govt. of the Straits Settlements p 1604 ; Buwalda, P., 1936, *Blumea* 2:194- ; Buwalda, P., 1949, *Flora Malesiana* 1,4(2) p 135. ; Buwalda, P., 1951, Notes on New Guinea Umbelliferae. *Journ. Arnold. Arb.* 32(1):59-66 Illus. ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, *Ishikawa Prefecture, Japan*. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Chermeson, , 1923, in Lemonte, Fl. Gen. Indo-Chine, 2, p1147. ; Ching, L. S. & Mohamed, S., 2001, Alpha-Tocopherol Content in 62 Edible Tropical Plants. *J. Agric. Food Chem.* 2001, 49, 3101-3105 ; Clarke, E.G.C., Kidder, D.E., & Robertson W.D., 1949, The isolation of the toxic principle of *Oenanthe crocata*. *Journ. Pharm. and Pharmacol.* 1(6):377-381. ; Clarke, C.B., 1879 in Hooker, J.D., *Fl. Br. In. Vol. 2*, p 696. ; Combes, R., 1947, The mechanism of action of the medium on aquatic plants. The temperature factor. *Rev. Gen. Bot.* 56(642):249-270. Illus. ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:33 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 947 ; Dangol, D. R., 2002, Economic uses of forest plant resources in western Chitwan, Nepal. *Banko Janakari*, 12(2): 56-64 ; Dangol, D. R. et al, 2017, Wild Edible Plants in Nepal. *Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR*, 2017. (Also as *Oenanthe stolonifera*) ; De Candolle, , 1930, *Oenanthe stolonifera* D.C. *Prodr.* 4, 138. ; De Clercq, , 1909, *Nieuw Platk. Woordenb.* p 292 no.2481. ; De Clercq, , 1927(2nd ed.) *Nieuw Plantk. Woordenb.* p162 no.2884. ; Devi, O.S., P. Komor & D. Das, 2010, A checklist of traditional edible bio-resources from Ima markets of Imphal Valley, Manipur, India. *Journal of Threatened Taxa* 2(11): 1291-1296 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. *Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; Duke and Ayensu, 1985 ; Dunn, , 1903, *Oenanthe sinensis* *Journ. Linn. Soc.* XXXV p 496 ; Edgeworth, , *Trans. Linn. Soc.* XX, 53. ; Eiadthong, W., et al, 2010, Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex. Botanical Consultant Technical Report. p 51 ; Ethnobotany of Karen in Khun Tuen Noi Chiang Mai. <http://khuntuennoi.myspecies> ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 20 ; Filet, , 1888, *Plantk. Woordenb.* p 290 no.8587 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 794 (As *Oenanthe stolonifera*) ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 58 ; Fukuoka-ken, , 1946, *Edible Wild Plants*. ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Geda, A., M. Bokadia, and R.K. Thappa. 1979, Chemical Investigations of *Oenanthe stolonifera* Wall. *Indian Perfumer*. 23:63-64. ; Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:10 ; Georgeson, , 1891, *Amer. Gard.* 653. ; Ghorbani, A., et al, 2012, A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 8:17 ; Hale, P.R. & Williams, B.D., (eds), 1977, *Liklik Buk* p20. Melanesian Council of Churches. ; Handel-Mazzetti, , 1933, *Symb. Sin.* VII p 722. ; Harborne, J.B., Heywood, V.H. & Williams, C.A., 1969, Distribution of myristicin in seeds of the Umbelliferae. *Phytochemistry* 8(8):1729-1732. Illus. ; Hedrick, U.P. (ed), 1919, *Sturtevant's Edible Plants of the World* (1972 reprint) p 391. (446 As *Oenanthe stolonifera*) ; Herklots, 1972, Water dropwort. In *Vegetables of S.E. Asia*. ; Heyne, , 1927 (2nd ed.) *Nutt. Planten* p 1215 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder* 2002, *Florilegium*. p 213 ; Hide, R., et al, 1979, A checklist of some plants in the territory of the Sinasina Nimai (Simbai Province, Papua New Guinea), with notes on their uses. Department Anthropology, University of Auckland ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 600 ; Hwang, H., et al, 2013, A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. *Journal of Asia-Pacific Biodiversity* Vol. 6, No. 2 281-310 ; Jain et al, 2011, Dietary Use and Conservation Concern of Edible Wetland Plants at Indo-Burma Hotspot: A Case Study from Northeast India. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:29 p 7 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jiwajinda, S., et al, 2002, Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation. *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, Vol 3, 2002 (As *Oenanthe stolonifera*) ; Johnson, N., 2002, Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability. *Ecology of Food and Nutrition*, 41: 5, 373-399 ; Joshi, N., et al, 2007, Traditional neglected vegetables of Nepal: Their sustainable utilization for meeting human needs. *Tropentag* 2007. Conference on International Agricultural Research for Development. ; Joshi, N. & Siwakoti, M., 2012, Wild Vegetables Used by Local Community of Makawanpur District and Their Contribution to Food Security and Income Generation. *Nepal Journal of Science and Technology* Vol. 13, No. 1 (2012) 59-66 ; Kachenchart, B., et al, 2008, Phenology of Edible Plants at Sakaerat Forest. In *Proceedings of the FORTROP II: Tropical Forestry Change in a Changing World*. Bangkok, Thailand. ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Konsam, S., et al, 2016, Assessment of wild leafy vegetables traditionally consumed by the ethnic communities of Manipur, northeast India. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12:9 ; Koorders, ,

1912, *Exkflora von Java*, II p 729. ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Kuroono, G. & Yamaguchi, I., 1952, *Ann. Rep. Fac. Pharm. Kanazama Univ.*, 2,1. ; Kurz, 1877, *Journ.As.Soc.* pt.ii, 115 ; Kwon, D., Yoon, S., Carter, O., and Bailey, GS. (2006). Antioxidant and antigenotoxic activities of *Angelica keiskei*, *Oenanthe javanica* and *Brassica oleracea* in the *Salmonella* mutagenicity assay and in HCT116 human colon cancer cells. *BioFactors*, 26(4), 231-44. ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 131 ; *Lembogi Biologi Nasional*, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 112 ; Li, 1973, ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 59 ; Lindl. , , , *Dasylooma latifolium* in Royle III. 332. ; Liu,Chao,& Chuang,1961, *Quart.Journ.Taiwan Mus.* 14(1-2):32 pl 9 f21 pl 8 f9 ; Liu, T.S. & Kao, M.J., 1977, *Umbelliferae in Flora Taiwan* p 957. ; Maisuthisakul, P., 2012, *Phenolic Constituents and Antioxidant Properties of some Thai Plants*. Chp. 9 in *Book Phytochemicals - A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health (As Oenanthe stolonifera)* ; Miean, K. H. & Mohamed, S., 2001, *Flavonoid (Myricetin, Quercetin, Kaempferol, Luteolin, and Apigenin) Content of Edible Tropical Plants*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49:3016-3112 ; Makino, , 1962, *Makino's New Illustrated Flora of Japan*. Hokuryukan Co.,Tokyo. p 440 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 35 ; Matsumura and Hayata, , 1906, *Enum Pl. Formosa* p172. ; Meyer,W.,1949, *The Katham moorland, a refuge in the peat district of West Netherlands*. *Levende Natuur* 52(7):121-128 Illus. (re *Oenanthe lachenalii*) ; Migo, H.,1942, *New or noteworthy plants from China I*, *Bot. Mag. (Tokyo)* 56:265-270. ; Milliken, W., 2,000, *Ethnobotany of the Yali of West Papua*. Royal Botanic Garden, Edinburgh ; Miquel, F.A.W., , *Dasylooma sub-bipinnatum* in *Ann,Mus.Lugd. Bat.III*, 59 ; Miquel, F.A.W., 1860, *Oenanthe javanica* and *Dasylooma laciniatum* Miqu. *Fl.Ind. Bat.* 1(1),741. ; *Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam*. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 40 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India*. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81 ; Ochse, , 1925, *Tropische Groenten* p190. ; Ochse, J.J., 1931, *Oenanthe javanica* (Bl.)A.DC. in *Vegetables of Dutch East Indies*. G.Koeff and Co. Batavia p 717 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol.* Springer ; Pagag, K. & Borthakur, S.K., 2012, *Wild edible wetland plants from Lakhimpur district of Assam, India*. *Pleione* 6(2): 322 - 327 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Perry, 1980, ; Pfoze, N. L., et al, 2012, *Assessment of Local Dependency on Selected Wild Edible Plants and fruits from Senapati district, Manipur, Northeast India*. *Ethnobotany Research & Applications* 10:357-367 (As *Oenanthe stolonifera*) ; Pfoze, N. L., et al, 2012, *Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India*. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Prodr.* 4:138. 1830 ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 278 ; READ (As *Oenanth stolonifer*) ; Ridley, 1922, *Flora Mal. Penins.* I, p 871. ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 65 ; Roxburgh, , , *Phellandrium stoloniferum* *Hort.Bang.*21 ; Sang, D. T., & Mizoue, K. O. N., 2012, *Use of Edible Forest Plants among Indigenous Ethnic Minorities in Cat Tien Biosphere Reserve, Vietnam*. *Asian Journal of Biodiversity* Vol. 3 (1), p 23-49 ; Sato,Tsuguo, Yoshiharu Kobayashi & Mitsuo Takahashi, 1972, *Studies in the components of Oenanthe stoloniferum* DC. *Yakugaku Zasshi* 92(10):1295-1297 Illus. ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 691 ; Sharma, S.K. and V. P. Singh, 1979, *Antifungal study of the essential oil of Oenanthe javanica* Blume, DC. *Indian Drugs* 16:289-291 ; Sharma, S.K. and V. P. Singh, 1980, *Biochemical study of a medicinal plant Oenanthe javanica* (Blume) DC. *Volatile oil and fixed oil*. *Indian Drugs & Pharm. Industr.* 15:25-26. ; Sharma, S.K., V. P. Singh, and R.R. Bhagwat, 1980, *In vitro antibacterial effect of the essential oil of Oenanthe javanica* (Blume) DC. *Indian J. Med. Res* 71:149-151. ; Shin, T., et al, 2018, *Traditional knowledge of wild edible plants with special emphasis on medicinal uses in Southern Shan State, Myanmar*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:48 ; Shulgin, A.T., 1966, *Possible implications of myristicin as a psychotropic substance*. *Nature* Vol 210 p 380. ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 31 ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, *A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand*. *Asian Social Science* 10 (2) ; ; Srivastava, R. C., 2010, *Traditional knowledge of Nyishi (Daffla) tribe of Arunachal Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 9(1):26-37 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 116 ; Stephens, K.M., & Dowling, R.M., 2002, *Wetland Plants of Queensland. A field guide*. CSIRO p 4 ; Tanaka, T., 1976, *Oenanthe javanica* DC. in *Tanaka's Cyclopedia of Edible Plants of the World*. p 504 ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, *Edible Wild Plants of Vietnam: The bountiful garden*. Orchid books. p 26 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. p 64 *Communication 54e* Royal Tropical Institute, Amsterdam ; *The Pacific Islands Food Composition Tables* <http://www.fao.org/docrep/No C061> ; Thothathri, K., & Pal, G.D., 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Subansiri District, Aranchal Pradesh*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 10 No. 1 pp 149-157 ; Tsering, J., et al, 2017, *Ethnobotanical appraisal on wild edible plants used by the Monpa community of Arunchal Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 16(4), October 2017, pp 626-637 ; Tsherig, K., 2012, *Edible Wild Plants of Bhutan and their contribution to Food and Nutrition Security*. Ministry of Ag. and Forests, Bhutan. www.fao.org ; Turcz, , 1849, *Cyssopetalum javanum* Bull. *Soc. Mat. Mosc.* pt ii, 25 ; Uphof, J.S.T., 1968, (2nd ed) *Dictionary of Economic Plants*. Stechert-Hafner Service Agency, New York. p 367. ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Wall, , 1828-1849, *Oenanthe stolonifera: Oenanthe linearis* Wall.*Cat.* 585, 586 ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture*. *Plant Diversity and Resources*. 35(4): 416-471 ; Warris,H.,1959, *Neomorphosis in seed plants induced by amino acids I*, *Oenanthe aquatica* *Physiol Plantarum* 12(4):753-766 Illus ; Watanabe, I., T. Yanai, S. Tamogami, M. Nakamura, and T. Habu. 1979, *Volatile components of seri (Oenanthe stolonifera DC)*. V11 *International Congress of Essential Oils*, October 7-11, 1977, Kyoto, Japan p442-445 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*.

Hyland House. p 104 ; Wright,H.,1959, *Icones Plantarum Indiae Orientalis* Ic t 571 ; Yashiroda, 1968, Water dropwort (*Oenanthe stolonifera*) *Bulletin 60 Hawaii Experiment Station* p 30. ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; Zhang, Y., et al, 2014, Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 10:72