

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

היסטוריה ותרבות של טקס התה היפני - 46015

תאריך עדכון אחרון 03-09-2024

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: לימודי אסיה

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: אנגלית

קמפוס: הר הצופים

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר קאזוקו קמדה-מדר

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: kazuko.madar@mail.huji.ac.il

שעות קבלה של רכז הקורס: יום שלישי 14:30-15:30

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

קורס זה מתמקד בהיבטים שונים של הכנה רשמית של תה, או צ'אנויו. נחקור את התרבות החזותית והחומרית של התה, את ההיסטוריה שלו, את הפעולה הטקסית של הכנתו ואת השימוש בתה בהקשרים רוחניים.

מטרות הקורס:

נבחן כיצד תה קשור למושגים עכשוויים של הכנסת אורחים ונימוסים בחיי היומיום היפנים, כמו גם לרגישויות אסתטיות.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

התלמידים יעסקו ויפרשו את הביטויים השונים של טקס התה היפני כולל טקסטים מילוליים וחזותיים, מוסדות, התנהגות וביצועים. המטרה העיקרית של קורס זה היא לפתח מערך עבודה של כלים אנליטיים לפירוש התרבויות החזותיות. טקסט, תמונות, דיונים וסרטים המוצגים בכיתה יקדמו מערכת חקירה שתאפשר גישה של התלמידים לתרבות היפנית.

דרישות נוכחות (%) :
100

שיטת ההוראה בקורס: הארגון הנושאי והכרונולוגי של הקורס מפורט להלן יחד עם לוח זמנים של קריאות הקורס.

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

תוכן הכיתה

1 הקדמה

2 הגדרת תרבות התה: ארבע עונות ורוחניות

3 תולדות התה I: אילן היוחסין של טקס התה

4 היסטוריה של תה II:

טקס תה בתקופת מורומאצ'י אשיקאגה שוגונאט ודובושו בתקופת מורומאצ'י

Takeno Jōō - Chazen ichimi

5 היסטוריה של תה III:

שלו התה ואסתטיקת Sen Rikyū

צופה בסרט המלא

6 תולדות התה הרביעי: אחרי ריקיו

7 היסטוריה של תה V: תנועה מודרנית

מבחן ביניים

8 רצף תה

הדגמת טקס תה
9 Tea Space: Chashitsu; e roji של התה גן
10 כלי תה I: Karamono
קערות וואמונו וראקו

11 כלי תה II: שישה כבשנים עתיקים ביפן
12 כלי תה ג': כיסא; Kōgō; chatsubo; מיזוסאשי
13 כלי תה IV: natsume; chashaku; רדוף; קאמה; futaoki

14 ארוחות תה Kaiseki וממתקי תה
מבחן גמר

חומר חובה לקריאה:

- קריאה 1: מורגן פיטלרקה, "מבוא לתרבות התה היפנית", בתוך תרבות התה היפנית: אמנות, היסטוריה ופרקטיקה, לונדון/ניו יורק: Routledge, 2003, עמ' 1-17.
- קריאה 2: Yasuhiko Murai, "Japan in Tea of History Brief A", Urasenke The Chanoyu Tradition of Tea, Soshitsu Sen XV, ed., NY: Weatherhill, 1988, pp.3-34.
- קריאה משלימה: Sendō Tanaka ו-Sen Tanaka, "Tea of History Early", International Kodansha, 1973, מהדורה מתוקנת, 1998, עמ' 27-60.
- קריאה 3: Yasuhiko Murai, "Rikyū Before: Chanoyu of Development The", Varley ו-Kumakura Isao, Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu, Honolulu: University of Hawaii, 1989, pp.3-32.
- קריאה 4: Isao Kumakura, "Rikyū no Sen", Isao Kumakura, Tea and Life His into Inquiries in Tea, Japan: Essays on the History of Chanoyu, עמ' 33-70.
- קריאה 5: Dennis Hirota, "Rikyū of Words The of Record", Classic: Pines the in Wind, Writings of the Way of Tea as a Buddhist Path, Berkeley: Asian Humanities Press, 2002, עמ' 215-260.
- (דקות 116) Teshigawara Hiroshi: בימוי (1989) Rikyū
- קריאה 6: Isao Kumakura, "Chanoyu and Culture ei'Kan", the on Essays: Japan in Tea, History of Chanoyu, עמ' 135-160.
- קריאה 7: XV Sen Sōshitsu, "Urasenke The Chanoyu Tradition of Tea, 35-51.
- קריאה משלימה: פול וארלי, "Times Modern to Epoch Genroku the From: Chanoyu", תה ביפן: מסות על ההיסטוריה של Chanoyu, עמ' 161-70.
- קריאה 8: Kakuzō Okakura, Tea of Book The, שפורסם לראשונה ב-1906.
- קריאה משלימה: טים קרוס, "ריקיו עזב את חדר התה: הקולנוע הלאומי חוקר את האגדה האנקדוטית", תרבות התה היפנית: אמנות, היסטוריה ופרקטיקה, עמ' 151-183.
- קריאה 9: Guth .E. M. Christine, "Tearoom of Temple From", "מבוא", אמנות, תה ותעשייה: מסודה טקאשי וחוג מיצואי, 100-128; 3-13.
- קריאה משלימה: קריסטין סורק, "הפקת תה: עשייה והפגנת יפניות", בהכנת תה, הכנת יפן: לאומיות תרבותית בפועל (Stanford: Press University Stanford), 119-156.
- קריאה 10: מארק פיטר קין, "התפתחות מוקדמת של Roji" גן התה היפני, Press Bridge Stone, 2009, עמ' 67-116.
- קריאה 11: Tanaka ō'Sen, "ארכיטקטורת תה וגן התה" בטקס התה, עמ' 94-119.
- קריאה משלימה: מארק פיטר קין, "מרג'ו ועד צ'אניווה: גני התה בתקופת אדו" גן התה היפני, עמ'

117-156.

- קריאה 12: מוזיאון לאמנות של סיאטל, עורך, "מבוא" אמנות הקרמיקה של יפן, סיאטל: מוזיאון לאמנות של סיאטל, 1972, עמ' 17-41.
- קריאה 13: ניקול סי. רוסמניר, "הגדרת Tenmoku: קערות תה של *into Imported Ware Jian* 400-1400, ושחור חום זיגוג עם סינית קרמיקה, חוגלה ונוצות צב שריון, ארנבת של פרווה " *Japan*, קיימברידג': הוצאת אוניברסיטת הרווארד, 1997, עמ' 43-58.
- קריאה 14: מורגן פיטלקה, "להמציא את הזהות המודרנית המוקדמת", בתרבות עבודת יד: *Raku Potters, Patrons, and Tea Practitioners in Japan*, Honolulu: University of Hawai'i Press, 2005, pp.69-87.
- קריאה 15: Tanaka ō'Sen, "אסתטיקה של תה" בטקס התה, עמ' 78-93.
- קריאה 16: ichi'Jun Takeuchi. "Ceremony Tea the and Oribe Furuta". *Oribe and the Arts of Xxeenth Century Japan*, Miyeko Murase, ed., New York: The Metropolitan Museum of Art, 2003, עמ' 17-29.
- קריאה 17: Hiroichi Tsutusi, "מגע המאסטר: סקופיות ומגילות תה" *Urasenke The Chanoyu Tradition of Tea*, עמ' 77-95.
- קריאה 18: Ryōichi Fujioka, "קופסת התה וצנצנת עלי התה" אומנות של יפן: כלי טקס תה, עמ' 31-52.
- קריאה 19: Hiroichi Tsutsui. "ההיסטוריה של ארוחת הקאייסקי" *Quarter Chanoyu*, 78, עמ' 7-46.

חומר לקריאה נוספת:

אין ספר לימוד. כל חומרי הקריאה לקורס יהיו זמינים על ידי המדריך באינטרנט.

מרכיבי הציון הסופי:

מבחן בכתב 60 %

הגשת עבודה מסכמת / פרויקט גמר / מטלת סיכום / מבחן בית / רפרט 30 %
מצגת / הצגת פוסטר / הרצאה / סמינר / פרוסמינר / הצעת מחקר 10 %

מידע נוסף / הערות: