

電子報(三)抵達馬德里之後

抵達馬德里之後，再來就是需要在當地生活所要做的準備了~ 以下分別就電信、學校生活、銀行帳戶詳述之，最後以輕鬆的美食介紹結束!

一、電信:

推薦 Lebara 的預付卡，1G 只要 10 歐(不能跟台灣比，這在歐洲算很便宜了!)，在 Lebara 的服務處充值還會送 5 歐的通話費。因為我很少打電話，所以都只買網路，然後那 5 歐的通話費就當作急用。Lebara 的網速比 Orange 的 free mobile 好，據點也很多，在 Nuevos Ministerios 捷運站內就有攤位，不會說西語的話，攤位的人也可以幫你打英語客服溝通。要查詢餘額也很方便，只要用手機撥打他們的專線就可以隨時知道餘額。

如果想要親自多詢問幾家比較，又不太會講西文的話，在 Nuevos Ministerios 捷運站外面 (google 得到) 就有一間 Phone house 店員會講英文，不過這當然只是我去的時候，店員都是會換的，Phone House 很多地方都有只是不見得會在 google map 上。



Figure 1 Nuevos Ministerios 捷運站內的 Lebara 攤位

二、學校生活:

其實 IE 的學校生活很單純，就是每天上課，回家念 case，中午和同學討論報告！開學前幾天會有 Orientation，負責的助教會簡單介紹學校的課程、資訊系統(就是一個像 inccu 的網站---Online Campus)、然後還會給你一個 IE 的書包，IE 學生證(也是影印卡，都儲值好了)、還有一大疊厚厚的 case。其他活動呢？沒了！沒有 party、也沒有 buddy，一切靠自己！還好交換生少，所以大家黏的很緊，我們這屆感情滿好的，常常會聚在一起開 party，喝咖啡聊是非。如果想要認識其他學生的話，因為每天上課都是跟同一班同學一起，所以也滿容易熟的，但是要認識本地人就比較難了(如果上的是英語課程的話班上同學就是來自世界各地)，可能要靠外宿認識室友來著手。



Figure 2 學校書包以及紙本 case



Figure 3 學校沒有辦活動學生們還是可以自 high~

IE 上課都是每天早上 9 點到下午 3 點間，然後會有 Global Immersion Week 的課外教學活動(當然是自費)，如果沒有參加的人就等於放假啦！我們今年是去以色列和巴西，我沒有參加，所以就趁機去義大利旅遊。還有一個 Career Immersion Week，有點像政大的就業博覽會，究竟有無幫助當然也是見仁見智。除此之外，IE 每個禮拜都會邀請企業界人士舉辦講座，可選擇自己有興趣的主題參加。每個星期四助教都會寄信到你的 IE 信箱，你就可以知道最近學校有什麼講座活動。

三、銀行帳戶：

1. 是否需要開戶：

我當初到馬德里是使用花旗的海外提領功能，存款達到一定金額以上會有手續費減免的優惠。後來因為金融卡遺失，又有時間壓力因此辦了當地戶頭，兩種比較起來，我認為還是海外提領比較方便且划算。

就成本方面而言，海外提領貴的是提領時都要收一筆國際貨幣機構的手續費，但便宜的是在要匯錢進去帳戶的時候，因為是台灣帳戶，所以沒有任何外幣手續費的問題。相反的，西班牙帳戶貴的是跨國匯款的手續費，便宜的是在西班牙同間銀行的提款機提領(免手續費)以及在歐盟區刷卡(免手續費)。

注意---必須完全是同一間銀行的提款機才會免費，即使是西班牙其他銀行的提款機手續費也很貴，甚至比台灣銀行的海外提領還要貴。光是這點就已經很不方便，雖然西班牙的銀行據點很多，但也要你開戶的銀行離得近才可以。我辦的是 Sabadell 的戶頭，最近的分行離我家也要走個十分鐘，反而是別家銀行還比較近(至於為什麼會辦這家銀行，以下會說明)，還是挺麻煩的，如果在歐盟其他國家旅行，西班牙很多銀行都沒有跨國分

行，更難找到同家銀行的 ATM 了。唯一真正方便的是在歐元區的刷卡，在歐洲刷卡比台灣盛行，除了德國商店會規定消費 10 歐以上才可以刷卡以外，很多小商家即使只買很小的金額也可以刷卡。開戶花的時間、跨行提款的手續費/要找同家銀行 ATM 所花的時間、再加上跨國匯款的手續費，比較起來在當地開戶根本沒有比海外提領簡便划算。

2. 在當地開戶的建議：

如果看完以上的說明以後，還是想要開當地帳戶的人，以下兩種不同開戶銀行的比較。

2.1. 學校合作的 Sabadell-方便但手續費高：

我當時因為有時間壓力，因此選擇了學校合作的銀行，開戶非常方便，三天就可開通。只需要準備 IE 學生證與護照等文件，開戶不收費。唯一有點麻煩的是該銀行雖然與學校合作，分行裡面會講英文的員工卻沒幾個，西文不流利的人要做好準備。

這家銀行的國際匯款手續費很高，這只是我和朋友討論比較的結果，和我自己對帳戶估計的數目，實際上到底高了多少，恐怕需要自己去確認，估計下來匯款 12 萬約有 7000 塊的手續費。在當地唸書的朋友說，就他所知 Sabadell 的匯款手續費是與匯款金額成比例，而且沒有最高上限，而其他銀行則是有上限的，所以 Sabadell 的手續費比較貴。

2.2. 其他當地銀行-麻煩但手續費低：

一開始聽朋友的建議，為了刷卡方便有考慮辦 Santander 的戶頭，可

是後來因為真的太麻煩了而作罷。Santander 沒有和 IE 合作，而且每家分行行員說的都不一樣。當初朋友是先陪我去了三、四家分行以後才問到一間說開學生帳戶不用手續費、也不用買保險，可是要 NIE，後來我們去辦 NIE 的機構他又說因為我待不夠久只能辦一種「非居住證明」，好不容易辦完去原本那間分行，他卻告訴我現在他們不處理外國人的開戶業務了，要去在 Sol 的一間特定分行辦理 blablabla，後來我覺得這個無限曲折的迴圈不知道什麼時候會結束，而且我又已經有跨國提領，就中途放棄了。

總之，在其他銀行開戶就是麻煩，同一家銀行的不同分行很喜歡各自為政，同一家分行的不同服務員又會跟你說不一樣的，然後要注意這些人都只說西文，而且要討論的是開戶的條款，所以你如果西文不好幾乎不可能溝通，找完條件 ok 的分行，還要去政府部門辦很多文件才可以開戶。如果你想在當地開戶，要注意現金要帶夠，不然拖很久你會沒錢用。

除了到當地需要辦的手續之外，下面將介紹馬德里/西班牙人的飲食、氣候、生活習慣，以及在歐洲旅遊的規畫建議。

四、飲食

講到美食不得不說一句：台灣真的是美食天堂！雖然西班牙的物價已經算便宜，但是在餐廳不花上 10 幾歐是不可能吃得飽的！要吃精緻一點就再把這個金額往上加，CP 值當然也是不可同日而語。然後台灣人需要意識到一件事：我們吃得很清淡。西班牙人就是熱愛重鹹重油，甜點當然也是重甜！

給大家一個基本觀念以後，下面分鹹食和甜食來介紹。

1. 鹹食

西班牙的飲食文化很豐富，每個不同地方都有它的特產，鹹食類最有名的當然就是 Jamón 、 Paella 還有 Tapas 了。

1.1. Jamón (西班牙火腿)

Jamón 是用豬腿肉醃製的，等到熟成之後可以直接生食(沒有人會把它煮熟的!)。好的 Jamón(最有名的是伊比利火腿 jamon iberico) 質地很柔軟，肉販會用一種特殊的器具固定火腿，現場切成可以透光的薄片，紅白花紋就像大理石一樣美麗，入口是一種甘醇的味道，襯托著鹽味很鹹但也很好吃，完全不用擔心會有腥味。我的經驗是一定要買現切的，密封包裝的火腿吃起來不但肉質硬而且過鹹。



Figure 4 特殊的切火腿器具



Figure 5 好的火腿有漂亮的紋路

1.2. Paella(西班牙燉飯)



Paella 是從 Valencia 發源的食物，一定要在 Valencia 或是 Barcelona 吃才道地。我沒在馬德里吃過但據說馬德里的 Paella 很難吃。很多人在台灣應該也都

吃過燉飯，就是把飯和食材(視口味而定，如果是海鮮燉飯就是蝦、淡菜、花枝等)還有調味料一起在平底鍋中悶熟，上菜的時候食材以及調味料的味道都完全浸潤到米飯中，米飯熟而不爛，這就是美味的 Paella。西班牙燉飯最名貴也最重要的元素就是番紅花了，有了番紅花燉飯才會有漂亮的顏色，然後好像在營養和口味上面也會加分，不過我覺得一般人應該吃不出來，番紅花很貴所以在台灣比較平價的燉飯應該都是用其他香料去代替染色的。推薦在 Barcelona 的 La Fonda 餐廳的海鮮燉飯，好吃又不會太貴~

1.3. Tapas(西班牙小點)

Tapas 其實不是我的愛，雖然不難吃但也很少吃到驚艷的。顧名思義「小點」就是兩三口就可以吃完，通常會搭配飲料，邊吃邊聊，一次點個四五樣。最常見的 Tapas 是下面有一小塊法國麵包，上面有 Cheese、肉類等等佐料。想吃好吃 Tapas 的話，可以到 Cava Baja 街上的餐廳和酒吧去碰碰運氣，我吃過最好吃的 Tapas 就是在那條街內的餐廳。

2. 甜點

甜點我介紹三樣: Churros、Turrón 和米布丁。

2.1. Churros (巧克力油條)

Churros 的中文名字實在翻譯的太差了，聽起來好像很噁心，其實 Churros 是一種很像吉拿棒的東西，只是少了上面滿滿的砂糖，這也就是為什麼可以再拿來沾巧克力的原因~ Churros 的巧克力是裝在咖啡杯裡的，但是濃度卻又跟巧克力醬一樣濃，以一般台灣人的口味是沒

辦法拿起來喝的。Churros 在馬德里最有名的店叫做 Chocolateria San Gines，在太陽門附近，溫熱酥脆的「吉拿棒」沾上香濃微苦的巧克力，特別適合冬天吃!

2.2. Turrón (西班牙牛軋糖?)



Turrón 有點難翻譯，他是 Valencia 地區的特產，但是其實在西班牙一般的超市就買得到，因為是聖誕節的應景食物，所以在聖誕節的時候欸賣特別多不同的口味。我最愛的口味是裡面有杏仁，外面包著白色脆硬糖衣的 Turrón，很像台灣的牛軋糖卻沒有台灣牛軋糖的黏牙膩口。買回來以後大受好評，很後悔沒多買一些。我還有吃過一種口味，黃色的溼溼軟軟的，很像濕版的貢糖，也很好吃，但是就比較容易膩。

2.3. Arroz con Leche(米布丁)

米布丁的翻譯也很誤導人，其實他吃起來的口感跟布丁差滿多的，幾乎已經呈現液體狀，有點像是比較濃厚版的西米露的湯底，也有點像是的廣東粥的口感，不過他是甜的，有奶香味，然後通常表面會撒上



可可粉之類，我沒有很愛，不過這也是西班牙頗具特色的甜點，有興趣的人可以嘗嘗鮮。