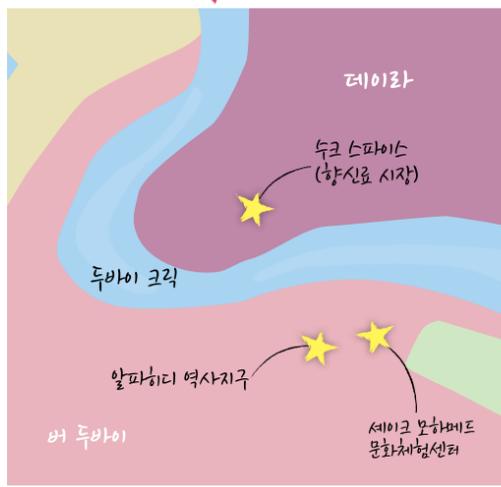


Dubai

우리가 몰랐던 두바이

페르시아만을 바라보고 형성된 아랍에미리트(UAE) 제2의 도시 두바이. '중동', '이슬람', '아랍'이라는 단어들은 여전히 낯설고 이질적이다. 하지만 거주자의 85%가 외국인인 두바이는 우리의 막연한 생각보다 훨씬 개방적이고 자유롭다.

글·사진 한미희 기자



정착의 역사가 시작된 올드 두바이

진주조개를 잡고 무역상이 오가는 작은 항구 도시였던 두바이는 반세기가 되지 않는 시간 동안 하늘을 향해 세상에서 가장 높은 건물 '부르즈 할리파'를 지어 올렸고, 바다에는 세상에 없던 인공섬 '팜 주메이라'를 만들었다. 땅에는 세상에서 가장 넓은 쇼핑센터 '두바이 몰'과 최고급 호텔 '버즈 알 아랍'을 건설했고, 세상에서 가장 긴 무인 지하철은 노선을 확장하며 기록을 경신하고 있다. 두바이는 2020년 세계 엑스포 개최를 앞두고 여전히 '공사중'이다. 거대한 공사장의 틈바구니에서 여전히 낯설지만 생각보다 친근한 두바이의 또 다른 얼굴을 만났다.

두바이의 '크고 높고 화려한 사막 위의 인공 도시' 이미지가 너무 익숙하거나 흥미롭지 않다면, 혹은 그 실체에 압도되고 싶지 않다면 신시가지의 반대편, 정착의 역사가 시작된 '올드 두바이'(old dubai)로 먼저 가보자. 페르시아만의 바다가 흘러들어 자연스럽게 만들어진 하천 두바이 크릭(creek)을 기준으로 북쪽은 데이라(Deira), 남쪽은 버 두바이(Bur dubai)다. 버 두바이 지역의 알파히디 역사지구는 크릭을 통해 무역업이 번성했던 1900년대 세워진



1,2,3 알파히디 역사지구의 골목



1

전통 주거지역이다. 부유한 가정집의 사생활을 보호하기 위해 쌓아 올린 담벼락은 높고 거칠다. 고개를 들면 담벼락 꼭대기에 바람을 모아 집안으로 흘러보내 천연 에어컨 역할을 하는 바람 탑(wind tower)과 삐죽삐죽 튀어나와 있는 나무 배수로가 파란 하늘을 배경으로 한 그림을 완성한다. 아무 생각 없이 산책하듯 좁은 골목을 이리저리 헤매는 것만으로도 충분히 좋다. 구석구석 숨어있는 작은 갤러리들을 둘러보는 것도 좋겠다. 물론 여행자들의 발길이 자주만 늦춰지는 사진 명소이기도 하다. 전통 아랍 커피는 물론 가루째 끓여내는 터키 커피와 에티오피아 커피를 맛볼 수 있는 커피 박물관이나 아기자기하게 꾸민 카페에서 쉬었다 갈 수도 있다. 이국적이고 아름다운 정경을 즐기는 것만으로 끝내기엔 뭔가 아쉽고 궁금하다면 셰이크 모하메드 문화체험센터(SMCCU·Sheikh Mohammed Centre for Cultural Understanding)를 둘러보자. 전통 가옥의 '미즐리스'에 둘러앉아 전통 음식을 먹으며 에미라티(Emirati)의 역사와 문화를 쉽고 편하게 접할 수 있다.



2

1 커피 박물관에서 맛볼 수 있는 터키 커피(왼쪽)와 에티오피아 커피 2 대추야자(데이츠)와 함께 아랍 커피를 맛보는 관광객 3 커피 박물관에 마련된 응접 공간 '미즐리스'. 손님이 오면 이곳에서 커피와 데이츠를 대접한다. 벽에는 사막 유목민이 커피를 즐기는 그림이 걸려있다.



3



알파히디 역사지구 안의 한 유명 카페 노천에 마련된 좌석에서 사진을 찍는 관광객



셰이크 모하메드 문화체험센터(SMCCU)의 마즐리스에 에미라티 전통 식사가 차려져 있다.



1 셰이크 모하메드 문화체험센터 외관 2 차려진 음식은 뷔페식으로 각자 덜어 먹는다.
3 SMCCU의 디렉터 압둘라 빈 에이사 알 세르칼이 전통 의상에 대해 설명하고 있다.



사막 유목민 후손의 환대 문화

에미라티에게는 아라비아반도의 유목민이었던 베두인족의 후손답게 손님을 환대하는 문화가 남아있다. 손님이 오면 널찍한 응접 공간인 '마즐리스'(Majlis)에 둘러앉는다. 붉은 양탄자를 깔고 벽으로는 기댈 수 있는 쿠션이 놓인 마즐리스는 베두인의 텐트에서 유래한 것으로, 유네스코 인류무형문화유산에도 등록돼 있다. 가족은 물론, 부족원, 이웃 주민, 멀리서 온 친지 등 누구에게나 개방된 공간이다. 이곳에서 아랍 커피와 대추야자(데이츠)를 대접한다. 로즈워터, 카다멈, 사프란이 들어간 아랍 커피 '가와'는 '달라'라는 멋스러운 주전자로 손잡이가 없는 작은 잔인 '핀잔'에 따라준다. 한두 잔을 마시고 더 원치 않으면 잔을 살짝 흔들면 된다. 커피와 곁들이는 대추야자는 BC 2500년부터 이 땅에서 재배해 온, 이들의 역사나 생활과 떼어놓을 수 없는 특산품이다. 성경에도 등장하는 종려나무가 바로 대추야자 나무다. '세상에서 가장 달콤한 과일'이라는 대추야자는 국내에서 재배하는 대추와 모양은 비슷하지만 훨씬 크고 맛은 꾀감에 가깝다.



본격적인 에미라티 식사로 빨간 고추가 들어간 병아리콩 요리 당고(dango)와 크림치즈를 발라 먹는 빵 카미르(khameer), 아침으로 주로 먹는 달콤한 짧은 국수 발라릿(balalit), 스투와 비슷한 나시프(nashif), 인도식 쌀 요리 비리야니(biryani) 그리고 디저트로 데이츠 시럽을 뿌려 먹는 찹쌀 도넛인 루콰이맛(luqaimat)이 차례졌다. 뷔페처럼 각자 접시에 담아 먹는데, 웬만한 식당 못지않게 맛도 좋다. 식사를 어느 정도 마치면 아랍, 이슬람 문화에 대해 자유롭게 질문할 수 있다. 사막의 모래바람을 막아주는 전통 의상인 아바야(여성용)와 칸두라(남성용)는 어떻게 입는지부터, 일부다처제나 신의 존재까지 예민하거나 심도 있는 질문도 거리낌 없이 나왔다. 쉬운 영어로 진행되고, 아이들은 뒤쪽에서 마음껏 뒹굴뒹굴하거나 잠을 잘 만큼 자유로운 분위기이니 부담을 가질 필요는 없다. 남은 음식도 양껏 싸갈 수 있다. 토요일 오전 10시 30분 진행되는 브런치는 1인당 150디르함(4만5천원)이다. 월~수요일 아침(10시)은 120디르함(3만6천원), 일~목요일 점심(오후 1시)은 130디르함(3만9천원), 일·화·목요일 저녁(오후 7시)과 화·금요일 오후 티타임(오후 4시 30분)은 150디르함(4만5천원)이다. 홈페이지(www.cultures.ae)에서 컬처럴 밀(Cultural Meals)을 예약하면 된다.



1

2

1 손잡이가 없는 작은 '핀잔'에 커피를 따라준다.
2 커피와 내는 데이츠



아브라 타고 향신료 시장으로

알파히디 역사지구에서 크릭 건너 데이라 지역에는 전통 시장인 '수크'(souk)가 모여 있다. 1960년대 석유가 발견되기 전까지 크릭 주변에서 이뤄지던 무역은 어업, 진주 채취와 함께 중요한 산업이었다. 데이라 지역의 수크에서는 당시 세계 상인들이 향신료와 직물, 금을 거래하던 모습이 남아있다. 크릭을 건너갈 때는 전통 목선인 아브라(abra)를 탄다. 가운데 웅기줄기 모여있는 아브라의 탑승 요금은 단돈 1디르함(300원). 수백 년 전부터 이용해 온 이 작은 나무배는 지금도 현지인들이 출퇴근할 때 이용한다. 향신료 시장은 눈과 코가 즐거워지는 곳이다. 시나몬, 각종 후추, 커민, 울금 등 향신료와 장미, 라벤더, 히비스커스, 카밀러(캐모마일), 재스민 등 말린 꽃, 찻잎, 향(香) 등이 빼곡하다. 한 번쯤 눈으로 확인해보고

싶었던 것은 가장 비싼 향신료라는 사프란이다. 다른 향신료들처럼 밖에 진열돼 있지 않고, 매장 안에 들어가서 보여달라고 해야 한다. 사프란은 붓꽃과에 속하는 사프란 크로커스 꽃의 암술대를 말린 것이다. 사프란이 들어간 음식으로는 스페인식 리소토인 파에야가 가장 익숙하다. 액체에 서 우러나면 노란색을 내지만 암술대는 붉은빛이다. 꽃이 피는 시기는 가을의 2주 안팎. 꽃 한 송이에 단 세 개의 암술대가 있고, 섬세한 수작업으로만 채취할 수 있다. 1g의 사프란을 얻으려면 1천개의 암술을 따서 말려야 한다. 고급 사프란이 금보다 비싼 이유다. 현재 국내 온라인에서 1g에 2만5천원대에 검색되는데, 현지에서는 3g에 70디르함(2만1천원) 정도면 적당히 질 좋은 것으로 살 수 있다. 요리에 관심 있는 사람이라면 탐낼 만하다. 인근의 금 시장, 직물 시장도 함께 둘러볼 수 있다.



- 1 두바이 크릭을 건너는 전통 배 아브라. 전통 시장 '수크'에 가는 관광객도, 출퇴근하는 현지인도 이용한다.
- 2 가장 비싼 향신료 사프란
- 3 향신료 시장에서는 눈과 코가 즐거워진다.

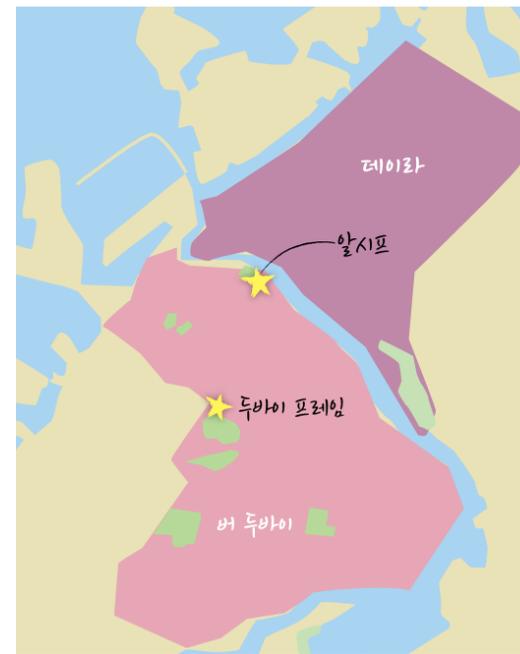
두바이의 과거와 현재가 만나는 곳

2020년 두바이 엑스포 개최를 앞둔 두바이는 여전히 '공사중'이다. '전 세계 크레인의 20%가 두바이에 와 있다'고 할 정도다. 하루가 다르게 변해가는 두바이에는 최신 버전의 가이드북에도 미처 실리지 못한 새로운 랜드마크와 명소들이 속속 들어서고 있다. 두바이의 과거와 현재가 만나는 곳들을 둘러봤다.





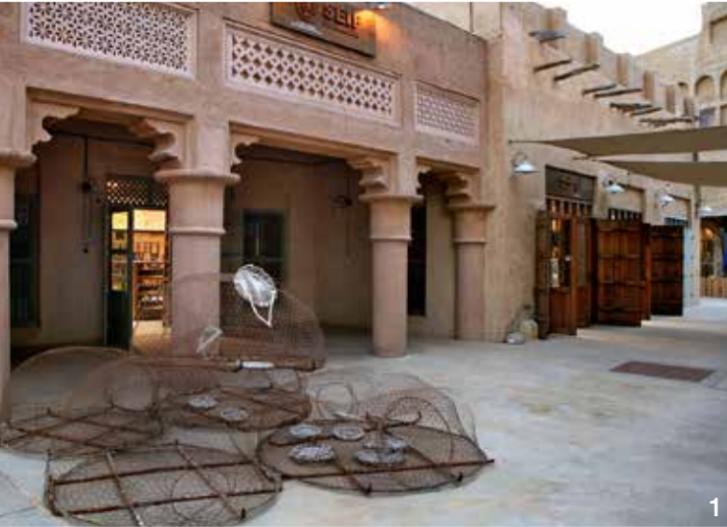
두바이 프레임의 황금빛 외장. 원형 무늬는 두바이 엑스포 공식 로고에서 따왔다.



- 1 두바이 프레임 전망대에서 보이는 신시가지의 모습. 심한 모래바람에 마천루가 가려졌다.
- 2, 4 1층 전시관에서 볼 수 있는 두바이의 과거
- 3 두바이의 미래 도시가 펼쳐지는 가상현실 공간

두바이 엑스포 개최를 기념해 만든 또 하나의 랜드마크 '두바이 프레임'(Dubai frame)은 두바이의 과거와 현재, 미래를 한데 모아 놓은 곳이다. 2018년 1월 1일 정식으로 문을 연 두바이 프레임은 버 두바이 지역 한가운데 있는 자빌 파크 안에 우뚝 솟아 있다. 황금빛이 도드라지는 프레임은 150m 높이의 두 개의 탑을 93m 길이의 다리로 연결했다. 프레임을 장식한 원형 무늬는 두바이 엑스포의 공식 로고에서 따왔다. 공모전에서 선정된 이 디자인은 UAE 총리이자 두바이 왕인 셰이크 무함마드(무함마드 빈 라시드 알막툼)가 헬기를 타고 가다 사막에서 우연히 발견한 유적지에서 발굴된 반지에서 영감을 받은 것이라고 한다. 입장하는 탑에서는 엘리베이터를 타기 전 두바이의 과거를 만난다. 자그마한 전시관은 사막의 낙타와 유목민, 향신료와 직물 등 교역품, 전통 커피 도구 등 두바이의 과거를





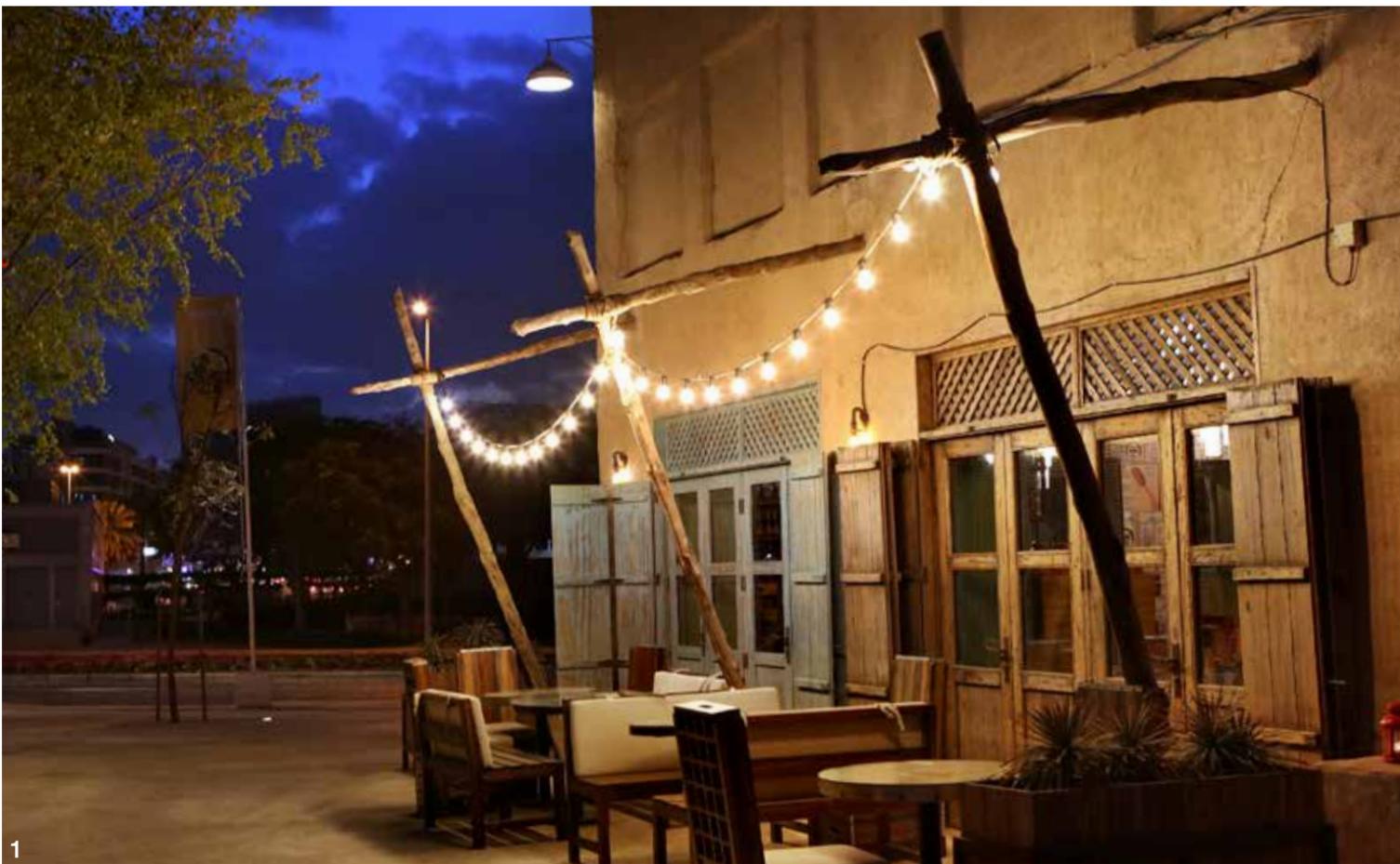
1 두바이 크릭 초창기의 모습을 재현해 놓은 알 시프 거리에 고기잡이 도구가 미술 작품처럼 놓여 있다. 2, 3 알 시프의 전통 구역의 풍경 4 유럽선으로 개조한 고기잡이배 다우가 부둣가에 정박해 있다.

보여주는 사진과 홀로그램, 소품들로 구성했다. 48층 높이의 전망대에 올라 두바이의 현재를 내려다본다. 북쪽으로는 비교적 낮은 건물이 조밀하게 들어선 구시가지가, 남쪽으로는 사막 위에 만든 인공 녹지와 화려한 마천루가 이어지는 신시가지가 대조적으로 펼쳐진다. 올라가고 내려가는 엘리베이터는 각각 동쪽과 서쪽을 향해 유리로 뚫려 있어, 두바이 전역을 360도로 조망할 수 있는 셈이다. 전망대 바닥의 유리는 불투명한 상태에서 발을 디디면 투명하게 바뀌면서 아찔함을 선사한다. 반대쪽 탑으로 내려오면, 가상현실 공간에서 두바이가 꿈꾸는 미래 도시의 모습이 펼쳐진다. 입장하기 전 보안 검사를 하고 엘리베이터를 이용하기 때문에 사람이 몰리는 시간에 가면 관람하는 시간보다 줄 서는 시간이 훨씬 길 수도 있다. 입장료는 성인 50디르함(1만5천원), 어린이 20디르함(6천원)이다.

해 질 녘 산책으로 마무리하는 하루

두바이 크릭 주변에 2017년 가을 새로 문을 연 알 시프(Al seef)는 1960년대 석유가 발견되기 전, 진주조개잡이로 유명했던 두바이 크릭의 초창기 모습을 되살려 놓은 곳이다. 크릭을 따라 1.8km 이어지는 알 시프 지구는 사암으로 지은 전통 건축물을 재현해 놓은 구역과 현대적으로 꾸민 구역으로 나뉘고, 부티크 숍과 노점, 카페와 레스토랑이 들어서 있다. 과거에 쓰던 고기잡





1

1,2 알 시프의 초저녁 풍경. 전통 구역과 현대 구역의 분위기가 사뭇 다르다.



2



3

이 도구는 설치 미술 작품처럼 거리에 무심히 놓여 있고, 어선이었던 다우(dhow) 배는 유람선이 되어 크릭을 유유히 떠난다. 해 질 무렵 이국적인 풍경을 즐기며 느긋하게 산책하다 따뜻한 조명이 들어오기 시작하면 마음에 드는 식당 한 곳에 자리를 잡고 앉아 크릭

의 밤 풍경을 즐기며 식사하기 좋다. 이왕이면 레바논이나 시리아, 이집트 음식을 내는 곳을 골라보는 것도 좋겠다. 외국인이나 관광객을 상대로 술을 파는 식당과 바도 여럿 있다. 전통 구역에서 시작해 현대 구역까지 거슬러 올라가면 알 시프 지구 끝에 있는 '자빌 하우스'는 올드 두바이 지역을 중심으로 여행하기에 적합한 숙소다. '버즈 알 아랍' 등 5성급 이상 최고급 호텔 체인을 운영하는 주메이라 그룹이 중저가 호텔 시장에 뛰어들어 지난해 오픈한 곳이다. 자빌 하우스 알 시프는 4성급, 나란히 붙어 있는 자빌 하우스 미니는 3성급이다. 특히 자빌 하우스 미니는 젊은 여행객을 겨냥해 감각적이고 톡톡 튀는 인테리어로 눈길을 사로잡는다. 빨간색을 중심으로 노랑, 파랑 등 원색을 사용하고, 로비에 설치된 컨테이너와 그네, 두바이 지도가 그려진 침실의 천장, 감각적인 소품으로 채운 식당은 물론, 엘리베이터와 객실 문까지 구석구석 심심할 틈이 없다.



7



4



5

3,4,5 알 시프에 가장 먼저 들어선 레바논 식당 961LB와 이곳에서 내는 후무스, 포도나무 잎쌈 요리
6,7 알 시프 지구에 새로 오픈한 3성급 호텔 '자빌 하우스 미니' 로비 모습



6



1 데이라 워터프런트 마켓에서 새우를 손질을 하던 현지인이 엄지손가락을 세워 보여줬다.
 2 한국인들이 '두바이의 다금바리'라고 부르는 하무르가 쌓여있다.

3 아라비안 소스로 구운 하무르와 튀기고 올리브 오일에 구운 갈치 요리
 4 그 자리에서 고기를 썰어주는 육류 코너
 5 건조식품 코너에서 놓치지 말아야 할 대추야자

바리와 같은 농어목에 속해 한국 사람들이 '두바이의 다금바리'라고 부르는 하무르(Hamour)가 1kg에 45디르함(1만3천 원), 갈치는 1kg에 20디르함(6천원)에 불과했다. 하무르와 갈치 한 마리씩을 사서 손질 코너에 가니 역시나 공장 수준의 규모와 깔끔함에 다시 한번 놀란다. 큼직한 새우를 쌓아놓고 손질하던 흰 수염이 멋진 아저씨가 북적이는 현지인들 속에서 카메라를 든 여행자를 보더니 엄지손가락을 치켜세워줬다. 생선 손질 비용은 종류마다 조금 다르지만 1kg당 2디르함(600원) 정도다. 생선을 맡기고 대기석에 앉아 기다리면 전광판에 티켓 번호와 함께 어느 창구로 오라는 안내가 뜬다. 생선을 받아 들고 같은 건물에 있는 부둣가 옆 식당으로 가 생선을 맡기면 원하는 대로 요리를 해준다. 두 가지 생선으로 튀기고, 아라비안 소스로 굽고, 올리브 오일에 구워 레몬을 곁들이는 세 가지 요리법을 골랐다. 큼직하고 싱싱한 생선을 담백하게 요리하니 맛이 없을 수가 없다.

3

워터프런트마켓
 데이라
 두바이
 라이프마켓 (두바이 폴리텍스 아카데미)

현지인처럼 즐기는 두바이

여행의 참맛을 느낄 수 있는 곳이라면 단연 시장이다. 관광객이 몰리는 유명 관광지나 쇼핑몰이 아니라 현지인이 주로 찾는 시장에서 잠시나마 그곳의 '생활'을 들여다보는 일을 여행에서 빼놓을 수 없다.

바다 옆 데이라 워터프런트 마켓

두바이 크릭 북쪽 데이라 지역의 워터프런트 마켓에서는 싱싱한 해산물을 저렴한 가격에 살 수 있고, 깔끔한 시설에서 바로 손질해 주며, 부둣가 옆 식당에 맡겨 요리로 먹을 수 있다. 약 500개의 생선 가게가 모여 있는 수산물 코너는 24시간 운영하는데, 최신 환기 시스템이 작동하고 매일 오후 2~4시(금요일은 오후 12시~1시 30분)에 하는 집중 청소로 불쾌한 냄새나 발 디디기 꺼려지는 고인 물 없이 쾌적하다. 고급 횡감인 다금





신선한 생선 싸게 사서 손질·요리까지 원스톱

기존의 데이라 피쉬 마켓을 재장비해 2017년 새롭게 문을 연 워터프런트 마켓은 12만㎡ 규모로, 수산물뿐 아니라, 고기, 과일과 야채, 건조식품 코너가 따로 있다. 과일과 야채는 대부분 수입이지만 하나같이 싱싱하고 저렴한 편이다. 두바이의 거의 유일한 특산품이라 할 수 있는 대추야자가 마음에 들었다면 이곳 건조식품 코너를 지나치면 안 된다. 예쁘게 포장한 선물용 대추야자는 어느 곳에서든 살 수 있지만, 종류별로 잔뜩 쌓여있는 온갖 종류의 대추야자를 맛보고 가장 저렴하게 살 수 있는 곳은 여기다. 알이 크고 촉촉한 고급 품종인 메드줄이 1kg에 30디르함(9천원)이다. '이따가 사야지'하고 지나쳤다가 촉박한 시간에 쫓겨 결국 다시 들르지 못해 후회한 유일한 품목이다. 수산물 코너를 제외한 육류, 과일과 야채, 건조식품 코너는 오전 6시부터 다음날 오전 1시까지 운영한다.

1 라이프 마켓에서 파는 유기농 농산물
2, 3 주말에 가족들이 찾는 라이프 마켓에는 어린이들을 위한 놀이 시설이 훌륭하게 마련돼 있다.
4 주변 고층 건물이 하나도 보이지 않을 정도로 모래바람이 불어닥치는 바람에 평소보다 쌀렁한 모습이다.



주말 공원에서 열리는 로컬 마켓

두바이 경찰 학교 공원에서 주말(금·토)마다 열리는 라이프 마켓(Ripe market)은 현지인들이 가족과 함께 나들이 삼아 찾는 곳이다. 유기농 농산물과 수공예품, 옷가지 등을 늘어놓고 파



는 판매대가 양쪽으로 늘어져 있고 주변으로는 피크닉 공간, 푸드 트럭, 음식을 먹으며 쉴 수 있는 테이블, 다양한 놀이 기구, 체험 공간, 중앙 무대 등이 웅기웅기 둘러싸고 있다. 번쩍거리는 최신식 건물과 사암으로 지은 전통 건물의 단색에 익숙해진 눈에 야자수와 푸른 잔디, 알록달록한 깃발이 어우러진 이곳이 두바이의 그 어느 곳보다 싱그럽고 활기차게 다가왔다. 라이브로 연주되는 음악 속에서 요가 수업이나 각종 워크숍 등 다양한 프로그램이 진행되고 즐거워하는 아이들의 모습은 상상만으로도 흐뭇했다. 상상만 할 수밖에 없었던 것은 이날 시막에서 불어닥친 모래바람으로 시막만큼이나 황량했기 때문이었다. 일 년에 비 오는 날이 열흘이 채 안 되는 두바이에서 이틀 연속 비 구경을 한 것도, 95km 떨어진 곳에서도 맨눈으로 침탑을 볼 수 있다는 부르즈 할리파가 보이지 않을 정도의 모래 먼지에 갇힌 것도 흔치 않은 경험이었다. 잠시 쉬느라 벤치에 앉았다가 엉덩이에 적나라한 모래 먼지의 흔적만을 남긴 채 아쉬운 마음을 가득 안고 발길을 돌릴 수밖에 없었다. 기온이 치솟는 여름에는 운영하지 않기 때문에 이번 시즌 라이프 마켓은 4월 말까지만 열린다.



4



1



2

1 카페 쿠파가와와 내놓은 사프란 라테 2 이슬람 휴일인 금요일은 푸짐한 브런치를 즐기는 것이 중요한 일과다. 쿠파가와와의 브런치 메뉴 3 카페 쿠파가와 밖으로 하얀 모래사장과 에메랄드빛 바다가 펼쳐지는 라 메르 비치가 보인다.



3

4

맛있는 두바이



4



6



5

4, 5, 6 현지인이 추천하는 숨은 맛집 '히든 젬스' 최종 10곳에 선정된 '딜 세 데시'의 벵골 음식.
7, 8 JW 메리어트 마르쿠스 호텔 68층에 있는 스테이크 하우스 '프라임68'의 숯불에 구운 안심 스테이크.

'두바이 음식이 뭔데?'

두바이에서 매년 푸드 페스티벌이 열린다고 하면 가장 먼저 떠올릴만한 질문이다. 하지만 하나의 답을 찾기는 어려울 것 같다. 페스티벌을 주최하는 두바이행사진흥청(DFRE)의 디렉터 수헤일라 구바쉬는 "두바이에는 200개 이상의 나라에서 온 외국인이 살고 있으니, 200가지 이상의 음식이 있는 셈"이라고 했다. '다양성'이 곧 두바이 미식의 정체성이라는 것이다. 지난 2월 21일~3월 9일 열린 제6회 두바이 푸드 페스티벌에서는 고급 레스토랑부터 현지인이 즐겨 찾는 저렴한 맛 좋은 식당, 새로 떠오르는 맛집들이 참여해 자신들의 대표 메뉴를 선보였다.

특히 올해는 커피 브랜드들도 처음 참여했다. 커피는 에티오피아에서 처음 발견됐지만, 로스팅한 커피를 끓여 마시는 것은 아랍에서 유럽을 비롯한 세계 각지로 퍼져 나갔다. 라 메르 비치에 있는 카페 쿠파가와 이번 페스티벌에 참여하면서 고급 향신료 사프란을 이용한 사프란 라테를 특별 메뉴로 내놨다. 사프란을 우려내 노란빛이 도는 우유 위에 에스프레소를 부으니, 맛도 보기 전에 그 아름다운 빛깔에 먼저 반했다. 사프란 특유의 씩씩한 향과 맛도 기대 이상으로 커피와 어우러졌다. 2017년 문을 연 라 메르 비치는 하얀 모래사장구 에메랄드빛 바다를 앞에 두고 카페와 식당, 상점들이 들어선 곳이며, 금요일이면 브런치를 즐기는 현지인들로 붐비는 곳이기도 하다.

음식 배달 플랫폼과 함께 선정된 현지인이 추천하는 숨은 맛집 '히든 젬스'(Hidden Gems) 최종 10곳에 꼽힌 '딜 세 데시'(Dil Se Desi)는 버 두바이 지역에 있는 벵골 음식점이다. 방글라데시와 국경을 접한 인도 동북부 벵골 출신의 이민자가 벵골 전통 음식과 인도 음식을 저렴한 가격에 내놓는다. 쌀과 계란, 닭고기가 주재료인 음식은 친숙한 편이다. 향신료가 많이 들어가는 음식에 호불호는 있을 수 있지만, 개인적으로는



7



8



1



2



3



4

이전에 먹었던 음식의 느끼함과 더부룩함을 달래주는 기분 좋은 매운맛이었다. 두바이의 고급 레스토랑 21곳이 참여한 '레스토랑 워크'에서는 3코스 요리를 199디르함(6만원)에 맛볼 수 있다. JW 메리어트 마르쿠스 호텔에 있는 스테이크 하우스 '프라임68'에서는 숯불에 구운 안심 등을 메인 메뉴로 내놨다. 이곳에서는 68층에서 내려다보는 두바이 야경이 덩이다. JW 메리어트 마르쿠스는 355m로, 단일 호텔 건물로는 세계에서 가장 높은 호텔이었지만, 2018년 이보다 1m 더 높은 제보라 호텔이 같은 셰이크자이드로드에 문을 열면서 타이틀을 가져갔다. 축제 분위기는 주메이라 비치에 마련된 '비치 캔틴'(해변의 식당)에서 즐길 수 있다. 유명 매장의 팝업스토어와 푸드 트럭이 모여들어 다양한 음식을 한 자리에서 즐길 수 있고, 쿠킹 클래스, 체험 행사도 다양하게 진행돼 흥을 더한다.

1, 2, 3, 4 주메이라 비치에 마련된 '비치 캔틴'에서는 유명 매장의 팝업스토어와 푸드 트럭 음식을 골고루 맛볼 수 있다. 와플로 만든 샌드위치와 아랍 스타일의 양고기, 비트로 색을 낸 핑크 버거. 5, 6 비치 캔틴에 전시된 그림 7 세계 그래피티 예술가의 작품이 거리 곳곳에 남아 있는 야외 복합 문화공간 시티 워크(city walk)



5

멋있는 두바이

비치 캔틴에서는 중동에서 현대 미술의 중심지 역할을 하는 두바이의 모습도 엿볼 수 있었다. 두바이의 '아트 시즌'을 앞두고 두바이에서 활동하는 예술가들의 작품을 전시해 눈길을 사로잡았다. 두바이에서는 3월이면 국제 아트 페어인 '아트 두바이'와 '시카 아트 페어'가 열린다. 세계적인 아트 페어로 성장한 아트 두바이(3월 20~23일)는 저명한 예술가와 신진 예술가들의 작품을 전시해 현대 미술의 경향을 한눈에 볼 수 있다. 13회를 맞은 올해 행사는 마디낫 주메이라에서 열렸다. 알파하디 역사지구에서 열리는 시카 아트 페어(3월 16~24일)는 두바이 문화예술진흥원이 지역 예술가들을 지원하고 알리는 행사로, 올해 9회째를 맞았다. 전시회는 물론 공연, 영화 상영회, 워크숍 등 다양한 프로그램이 무료로 열려 여행 기간이 맞다면 놓치기 아까운 행사다. 산업 지역에서 예술구역으로 변신한 알 쿠오스 지역의 알세르칼 애비뉴를 비롯해 컨테이너로 만든 복합라이프스타일 공간 박스 파크(box park), 산업 디자인에 초점을 맞춘 두바이디자인지구(DDD) 등 예술가와 애호가들이 모이고 젊은 문화를 접할 수 있는 '힙플레이스'가 도시 곳곳에 자리잡고 있다. 📍



6



7

INFORMATION



두바이가 아부다비 등 다른 6개 토후국과 함께 영국 보호령에서 벗어나 아랍에미리트(UAE)를 결성한 것은 1971년이다. 이후 반세기가 채 되지 않는 시간 동안 두바이는 UAE뿐만 아니라 중동 지역의 금융·관광·교통·물류의 중심지로 성장했다. 두바이를 상징하는 랜드마크와 마천루는 2020년 세계 엑스포 개최를 앞두고 여전히 변화하는 중이다.

가는 법



✈ 에미레이트항공과 대한항공이 인천~두바이 직항편을 매일 운항한다. 에미레이트항공은 오후 11시 50분에 출발해 오전 5시 5분(현지시간)에 도착한다. 돌아오는 여정은 오전 3시 30분(현지시간) 출발, 오후 4시 50분 인천 도착이다. 비행시간은 갈 때 10시간 15분, 돌아올 때 8시간 20분 정도 걸린다.

개관

아랍어가 공용어지만, 영어가 상용된다. 거리의 이정표와 간판, 식당의 메뉴 등 접하게 되는 대부분 안내가 영어가 함께 표기돼 있다.

🕒 시차는 한국보다 5시간 늦다. 통화는 디르함(AED), 1디르함은 300원 정도(2019년 3월 현재 308원)로 계산하면 된다. 금요일이 이슬람 휴일이어서 주말은 금~토, 일요일부터 목요일까지가 주중이다. 금요일 오후 푸짐한 브런치를 즐기는 것이 중요한 일과다.

☀ 고온다습한 사막 기후로 겨울인 11~4월의 평균 기온은 15~35도, 여름인 5~10월은 35~45도에 이른다. 겨울이 끝나고 여름으로 가는 4~5월도 여행하기 좋은 계절이다. 낮의 기온이 50도에 육박하는 한여름 비수기에는 평소에는 엄두도 내지 못할 최고급 호텔이 파격적인 할인 상품을 내놓기도 하니 노려볼 만하다. 이슬람력의 아홉 번째 달인 '라마단'은 해가 떠 있는 동안 음식과 물을 먹지 않고 자아 성찰하는 호렐이나 리조트는 천막을 치고 영업을 하기 때문에 여행에 큰 지장은 없다. 오히려 쇼핑물이나 식당은 밤 영업시간을 늘리고, 일몰 후 먹는 첫 식사 이프타르(iftar)와 일출 전 간단히 먹



는 수후르(suhoor)를 먹고 맛볼 기회다. 올해 라마단은 5월 5일부터 6월 4일이 될 예정이다.

🚇 두바이 전역을 연결하는 메트로를 비롯해 버스와 수상 택시 등 대중교통을 이용하려면 충전식 교통카드인 놀카드(Nol card)를 사는 것이 편리하다. 거리를 오갈 때 눈에 띄는 것 하나는 자동차 번호판이다. 디자인도 숫자도 색깔도 각각각색인데, 숫자의 자릿수로 신분을 알 수 있다. 네 자리나 다섯 자리는 외국인 거주자, 세 자리는 현지 일반인, 두 자리는 귀족을 나타낸다. 한 자리는 왕족, 1번은 왕의 차량이다. 두바이 왕족은 경호 차량을 대동하지 않은 채 다니는 경우가 드물지 않아 한 자릿수 번호판을 단 고급 차량을 볼 수 있다.

랜드마크와 명소

1

부르즈 할리파

2010년 문을 연 부르즈 할리파는 높이 828m로, 세계에서 가장 높은 빌딩이다. 하지만 현재 건설 중인 사우디아라비아의 지다 타워(1천7m)가 완성되면 세계 최고의 자리를 내놓게 된다. 세계에서 가장 높은 전망대 '옛 더 톱 스카이'(148층, 555m)와 세계에서 가장 높은 곳에 있는 레스토랑 '옛 모스피어'(122층, 442m)가 있다. 올해 초에는 575m 높이인 152층부터 154층까지 3개 층에서 차나 간단한 음료, 커피 테일을 마실 수 있고 야외 테라스가 있는 '더 라운지가 문을 열었다. 입장료는 600디르함(18만원), 해 질 무렵인 오후 5시 30분~오후 7시에는 649디르함(19만5천원)이다. 옛 더 톱 스카이 입장료는 370디르함(11만원)부터다.

2

두바이 분수

부르즈 할리파 앞의 대형 인공 호수에 설치된 두바이 분수의 쇼는 두바이에서 빼놓지 않는 야경 코스 중 하나. 오후 6시부터 30분 간격으로 음악에 맞춰 조명과 함께 물이 솟구치며 춤을 춘다. 분수 쇼 사이 15분과 45분에는 부르즈 할리파 외벽에서 LED 쇼를 한다. 분수 쇼 배경 음악은 안드레아 보첼리와 사라 브라이트만이 부른 '타임 투 세이 굿바이'를 비롯해 아델, 에디트 피아프, 엔리케 이글레시아스 등 세계적으로 인기 있는 팝과 인도 음악, UAE 국가와 전통 음악 등 다양한데, 지난해 엑소의 'Power'도 추가됐다. 선곡은 랜덤이다.



사진 / 두바이관광청 제공

3



수크 마디낫 주메이라

수크 마디낫 주메이라는 전통 시장을 현대적으로 꾸며 놓은 곳이다. 이탈리아 베네치아를 본 따 수로를 만들고 아브라를 운행한다. 수로를 따라 늘어선 식당에서 떠다니는 아브라를 보며 식사를 하거나, 돛단배 모양의 부르즈 알 아랍을 배경으로 사진을 찍을 수 있다. 모래 바람이 심해 버스 앞 아랍의 운곽조차 희미하게 보인다.

4



두바이몰

세계 최대 쇼핑몰 두바이몰 안에는 한국 기업이 만든 또 하나의 세계 최대가 있다. 총면적이 700㎡에 달하는 세계 최대 전자 간판 'LG 올레드 사이니지'다. 아쿠아리움의 대형 수족관 위에 LG전자의 55인치 OLED 제품 820개를 물결처럼 휘는 형태로 이어 붙였다. '세계에서 가장 큰 올레드 스크린'으로 기네스북에 올라있다.