

## Bubur Madura

Written by Rudy

Tuesday, 20 December 2011 02:18 - Last Updated Thursday, 22 December 2011 00:59

---



Bagi sebagian warga kota Surabaya maupun warga kota lainnya, nama Pasar Atom mungkin sudah tidak asing lagi. Salah satu mall yang cukup luas dengan beberapa kali tahap pembangunan, sehingga pada bagian Pasar Atom diberi nama sesuai dengan tahap pembangunannya, mulai Pasar Atom Tahap I hingga Pasar Atom Tahap V.

Ada cukup banyak kuliner yang bisa kita temukan di Pasar Atom, salah satunya Bubur Madura yang ada di lantai dasar Pasar Atom Tahap III. Untuk lebih memudahkan menemukan tempat ini, ada baiknya kalau kita masuk ke Pasar Atom melewati Pintu Utara yang berseberangan dengan Jl. Samudra, Surabaya. Disana ada beberapa penjual bubur Madura, tapi berdasarkan beberapa rekomendasi yang kami terima, penjual yang bubur yang datang jam setengah dua sore yang paling enak diantara beberapa penjual bubur itu. Biasanya penjual bubur ini berada di urutan nomer 3 dari arah barat.

Lokasinya yang cuma berada di teras ruko, bisa dibayangkan sendiri tempatnya seperti apa, seorang penjual bubur Madura hanya duduk disebuah kursi pendek dengan semua bahan untuk membuat bubur Madura yang digelar di depannya. Mulai dari ketan hitam, ketan putih, klanting, bubur sumsum dan gula jawa. Kalau ingin makan ditempat, disana hanya disediakan beberapa kursi plastik tanpa sandaran dan juga meja yang melengkapi. Sedangkan untuk wadah buburnya, hanya menggunakan beberapa lembar daun pisang yang ditumpuk kemudian dipincuk. Yang lebih unik lagi, kita hanya menggunakan daun pisang yang ditekuk sebagai sendoknya.

Setelah memesan seporsi Bubur Campur Madura, dengan cekatan si ibu langsung meraciknya. Kalau dilihat secara sepintas, seperti bubur sumsum yang dituangi dengan sirup gula merah. Namun di bawah bubur sumsum ini terdapat ketan hitam, ketan putih dan klanting. Untuk menikmati buburnya, kita harus mengaduknya terlebih dahulu agar tercipta rasa yang unik. Mix rasa yang tercipta benar-benar pas di lidah, lembutnya bubur sumsum berpadu dengan kenyalnya klanting serta rasa legit dan gurih ketan yang bercampur.

Untuk menikmati Bubur Madura ini, kita cukup mengeluarkan kocek sebesar 5 ribu rupiah untuk satu porsi. Selain Bubur Madura, kita juga bisa menikmati lupis dan juga lepatnya yang berisi kacang merah. Tapi kita hanya bisa menikmati Bubur Madura ini mulai dari jam setengah 2 siang sampai jam setengah 6 sore setiap hari.